SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

(FI)
(SE)

Steamer SDG 800 A1

(GB) (IE) **Steamer**
Operating instructions

(FI) **Höyrykeitin**
Käyttöohje

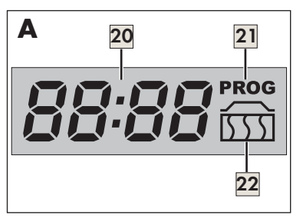
(SE) **Ångkokare**
Bruksanvisning

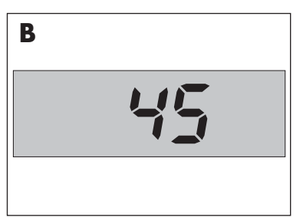
(DK) **Dampkoger**
Betjeningsvejledning

(DE) (AT) (CH) **Dampfgarer**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SDG 800 A1-08/11-V1
IAN: 71108

SDG 800 A1





Introduction
Intended Use ... Page 6
Technical Data ... Page 6
Scope of Supply ... Page 6
Description of Components ... Page 7

Safety ... Page 7
Use Original Accessories ... Page 8

Prior to Initial Use ... Page 8

Initial Operation ... Page 8
Setting the clock ... Page 9
Using Immediate-Start Function ... Page 9
Using Delay-Start Function ... Page 10
Keep-Warm Mode ... Page 10
Using Several Steam Trays ... Page 10
Useful tips ... Page 11
Steaming chart ... Page 11
Storing the Steamer in a Space-Saving Way ... Page 14
Descaling the Base of the Appliance / Water Tank ... Page 15

Cleaning and maintenance ... Page 15

Service ... Page 15

Warranty ... Page 16

Disposal ... Page 16

Declaration of Conformity / Manufacturer ... Page 17

Recipes ... Page 17

The following icons / symbols are used in this instruction manual:			
	Read instruction manual!		Warning - Hot surfaces!
	Observe caution and safety notes!		Keep children away from electrical devices!
	Risk of explosion!	W	Watts (Effective power)
	Caution – electric shock! Danger to life!	V~	Volt (AC)
	Food-safe!		Check that the device, mains lead and plug are in good condition!
	Proper procedure and handling.		Risk of fire!
	Dispose packaging and appliance in an environmentally-friendly way!		

Steamer SDG 800 A1

Introduction

We are pleased that you have chosen this product. Fold out the page with the pictures and familiarise yourself with the functions of the appliance before the initial operation. For this, read the following instruction manual and the safety advices carefully. Only use the appliance as described and for the stated ranges of use. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance.

Intended Use

The appliance is designed for steaming food. The steamer may only be used in dry and confined spaces. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. This appliance is intended exclusively for use in domestic households.
Do not use the appliance for commercial purposes!

Technical Data

Type designation	SDG 800 A1
Nominal voltage:	220–240 V~, 50 Hz
Nominal power:	800 W
Volume steam trays:	3 l
Volume rice bowl:	1 l
Dimensions:	approx. 31.5 x 39.7 x 23.2 cm (W x H x D)
Weight:	2.05 kg

Scope of Supply

Check the scope of supply for completeness as well as the intactness of the product and all components immediately after unpacking.

1 Base of the appliance
1 Turbo ring
1 Condensate collection basin
3 Steam trays
1 Rice bowl (1 l)
1 Cover
1 Instruction manual

Description of Components

1 Cover
2 Rice bowl
3 Upper steam tray (3)
4 Middle steam tray (2)
5 Egg cups (recesses)
6 Lower steam tray (1)
7 Condensate collection basin
8 Turbo ring
9 MIN mark
10 Base of the appliance / water tank
11 Heating element
12 Water level indicator
13 LCD-display
14 ON / OFF button
15 Pilot lamp
16 PLUS / MINUS button
17 PROG button ("programming")
18 Power cord with mains plug
19 MAX mark
20 Time indicator
21 PROG symbol ("programming")
22 Keep-warm symbol

Safety

WARNING! Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and / or bad injuries.

KEEP ALL SAFETY ADVICES AND INSTRUCTIONS FOR THE FUTURE!

Avoid injuries and damage of the electrical appliance:

- **DANGER OF LIFE AND ACCIDENT FOR BABIES AND CHILDREN!** Never leave children unsupervised with the packing material and the product. There is the hazard of choking by packing material and the hazard of life by burns. Children often underrate the risks. Always keep children away from the product.
- Do not operate the appliance in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Children and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- **ATTENTION!** Never leave the steamer unattended during operation.
- **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!** The appliance will become very hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or the hot food.
- Always lift the cover 1 slowly, turning away from you and let the steam exhaust backwards. Do not bend over the appliance during steam generation. Use oven cloths when touching the cover 1 and the steam trays 3, 4, 6. Use a long fork or tongs when checking if the food is done.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cord 18 hang down over the edge of the work surface so that the appliance can not be pulled down accidentally.
- Let the appliances completely cool down, before you remove the remaining water from the base of the appliance / water tank 10.
- **ATTENTION! HAZARD OF FIRE!** Do not operate the steamer in the proximity of or below curtains, wall cupboards or other inflammable materials.
- Place the appliance on a heat resistant surface (no varnished tables, no table cloths). Do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame). Otherwise, the appliance and / or pieces of furniture may be damaged.
- Place the appliance on an even, stable surface at a safe distance to walls and cupboards in order to avoid any damage caused by steam rising.

- Always fill the base of the appliance / water tank 10 with sufficient water for the period of steaming. Do not cover the base of the appliance / water tank 10 with aluminium foil or any other material. If not observed, this can lead to an overheating of the appliance. Damage of the appliance is the consequence.
- Never immerse the appliance in water and always pull the mains plug before cleaning or transporting it.
- **FOOD-SAFE!** The taste and smell of your food are not detrimentally affected by this product.

Avoid the hazard of life by electric shock:

- Make sure that the details on the rating label are in conformity with your mains voltage. Only connect the unit to alternating current.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Check the power cord 18 regularly for damage or deterioration.
- Do not operate the appliance when the power cord 18 or the mains plug is damaged. **ATTENTION!** A damaged power cord 18 presents a hazard of life by electric shock. Have appliances, which do not work faultlessly or which are damaged, immediately and only checked and repaired by the after-sales service.
- Do not use the power cord 18 for unplugging the appliance. Keep the power cord 18 away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords 18 increase the risk of an electric shock.
- Do not operate the appliance outside. Never let the power cord 18 become wet or damp during operation.
- Unplug the power cord 18 when you are not operating the appliance.

Use Original Accessories

- Only use accessories and additional equipment stated in the instruction manual. The use of other products or accessories than recommended in the instruction manual may present a risk of injuries for you.

Prior to Initial Use

- Clean all detachable parts prior to the initial use with warm soapy water and dry them carefully. Wipe the interior of the base of the appliance / water tank 10 with a damp cloth.

Initial Operation

Observe the mains voltage. The mains voltage of the power source must be in conformity with the details on the rating label of the appliance. Appliances declared with 230 V can also be operated with 220 V.

- ☐ Place the base of the appliance 10 on a stable, even surface.
- ☐ Then place the black turbo ring 8 onto the heating element 11 mounted in the centre. Make sure that the larger side faces downwards.
- ☐ Now fill the base of the appliance / water tank 10 with cold water up to the MAX mark 19. **Note:** Consider that the base of the appliance / water tank 10 has to be filled with water at least up to the MIN mark 9.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!** Make sure that the water does not exceed the MAX mark 19. Otherwise, hot water may spurt out of the appliance during operation. **ATTENTION!** Do not add anything like seasonings etc. to the water. This may affect the steam flow and / or damage the surface of the base of the appliance / water tank 10 and the heating element 11.

- ☐ Now place the black condensate collection basin 7 onto the base of the appliance 10. Make sure that the semi-circular elevation points to the front towards the keypad and is

level. Thus, the turbo ring 8 will be kept in position.
- Place the food in the steam trays 3, 4, 6.
- Ensure that all parts are positioned correctly before switching on the appliance.
  ATTENTION! Never use bowls or other parts, not especially produced for this appliance. Otherwise, there may be the risk of injuries and/or damage of the appliance.
- Now place the steam trays 3, 4, 6 in 1–2–3 succession (please see the markings on the handles) on top of the condensate collection basin 7.
- Place the cover 1 centrically so that the upper steam tray 3 is completely closed and no steam can exhaust.
- Connect the mains plug 18 to a suitable socket.
- The LC display 13 shows "45" (see Fig. B).

Now your steamer is ready for use.

Setting the clock

Proceed as follows:
- Simultaneously press the PROG 17 and ON/OFF 14 buttons for 2–3 seconds. A signal tone will be heard on releasing the buttons.
- Press the PLUS button 16 to increase the time indicator 20 by 10 minutes each time. Press the MINUS button 16 to reduce the time indicator 20 by 1 minute each time.
- Press the PROG button 17 to confirm your setting.
- The LCD-display 13 will now show the current clock time (clock time mode).

Using Immediate-Start Function

Note: Consider that the base of the appliance/water tank 10 has to be filled with water at least up to the MIN mark 9. Ensure that the turbo ring 8 in addition to the condensate collection basin 7 has been correctly positioned.

- Press the ON/OFF button 14. The LCD display 13 will show the factory-set steaming time of 45 minutes (see Fig. B).
- Press the PLUS/MINUS button 16 to increase the steaming time in 5-minute steps or decrease it in 1-minute steps.
  Note: The maximum steaming time is 90 minutes.
  Note: Be aware that you might have to replenish water when the steaming time is longer. Use the openings on the sides of the condensate collection basin 7 for refilling. If the base of the appliance/water tank 10 is filled up to the MAX mark 19, it will be sufficient for approx. 1 hour of steaming.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Make sure that the water does not exceed the MAX mark 19. Otherwise, hot water may spurt out of the steamer during operation.
- Press the ON/OFF button 14. The device sounds a beep. The red indicator light 15 comes on and the device starts the steaming process.
- The LCD-display 13 will indicate the remaining steaming time.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!** The appliance will become hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or any components.
- If the set steaming time is elapsed, the appliance will automatically switch back to the keep-warm mode (see "keep-warm mode").
  Note: You can increase the steaming time at any time in 5-minute steps or decrease it in 1-minute steps by pressing the PLUS/MINUS button 16. As soon as the steaming time is set manually to "0", the device switches automatically into the warm mode (see "Warm mode").

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Always lift the cover 1 slowly, turning away from you and let the steam exhaust backwards. Do not bend over the appliance during steam generation. Use oven cloths when touching the cover 1 and the steam trays 3, 4, 6. Use a long fork or tongs when checking if the food is done.
- Press the ON/OFF button 14 to terminate the steaming process prematurely or to switch off the appliance. The indicator on the LCD-display 13 switches back to the time indicator 20 again (see Fig. A).
  Note: If the supply of water is used up during use, a signal tone will sound. The steaming pro-

cess gets stopped. The indicator on the LCD-display 13 switches back to the time indicator 20 again (see Fig. A). Therefore, regularly check the water level on the water level indicator 12 and replenish sufficient water in good time!

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Make sure that the water does not exceed the MAX mark 19. Otherwise, hot water may spurt out of the steamer during operation.

Using Delay-Start Function

Note: Consider that the base of the appliance / water tank 10 has to be filled with water at least up to the MIN mark 9. Ensure that the turbo ring 8 as well as the condensate collection basin 7 are positioned correctly.

- □ Press the PROG button 17. In the LCD-display 13, the time indicator 20 as well as the PROG symbol 21 (see Fig. A) will appear.
- □ Press the PLUS / MINUS button 16, to increase the delay time in 10-minute steps or decrease it in 1-minute steps to achieve the desired delay.
  Note: The set delay time refers to the current clock time. That means if you set a delay time of 30 minutes at 13:00, the steaming process will start at 13:30. The maximum delay time is 24 hours.
- □ Press the PROG button 17 again.
- □ Press the PLUS / MINUS button 16 to increase the steaming time in 5-minute steps or decrease it in 1-minute steps.
  Note: The maximum steaming time is 90 minutes.
  Note: Be aware that you might have to replenish water when the steaming time is longer. Use the openings on the sides of the condensate collection basin 7 for refilling. If the base of the appliance / water tank 10 is filled up to the MAX mark 19, it will be sufficient for approx. 1 hour of steaming.
- □ Press the PROG button 17 again. In the LCD-display 13 the time indicator 20 as well as the PROG symbol 21 will appear. The delay-start is now activated.
- □ If the set delay time is elapsed, a signal tone will sound, the pilot lamp 15 will glow red and the appliance will start the steaming process automatically.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
The appliance will become hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or any components.
Note: The device starts to beep as soon as the water in the reservoir is exhausted. The steaming process is interrupted. Check the water level in the reservoir regularly by referring to the water level indicator 12 and add more water in good time.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Make sure that the water does not exceed the MAX mark 19. Otherwise, hot water may spurt out of the steamer during operation.

- □ Press the PROG button 17 to terminate the delay start. The PROG symbol 21 in the LCD-display 13 will go out.

Keep-Warm Mode

If the steaming time is elapsed, the appliance will automatically switch over to keep-warm mode.

- In the LCD-display 13 the time indicator 20 as well as the keep-warm symbol 22 will appear.
- The pilot lamp 15 will glow green.
- The water is heated repeatedly in cycles in the warm mode to keep the food warm at a temperature of approx. 60–70 °C.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!** The appliance will become hot during use. Beware of getting in contact with the ascending steam or any components.

- The keep-warm mode will remain active until the supply of water is used up or you press a button.

- □ Press the ON / OFF button 14 to terminate the keep-warm mode.

Using Several Steam Trays

- □ Place the largest items of food or those with the longest steaming time into the bottom steaming basket 6.

- Please note that the steaming times in the upper [3] and middle steam tray [4] increase by 5–10 minutes. Consider this when setting the steaming time.
- Taste of foods can spread through condensed water. Therefore, generally place meat and fish in the lower steam tray [6]. Let the lower steam tray [6] empty if you want to prepare food with longer steaming time first. Place then fish or meat in the lower steam tray [6] at the desired time.

⚠ **ATTENTION! HAZARD OF BURNS!**
Always lift the cover [1] slowly, turning away from you and let the steam exhaust backwards. Do not bend over the appliance during steam generation. Use oven cloths when touching the cover [1] and the steam trays [3], [4], [6]. Use a long fork or tongs when checking if the food is done.

- Place the food with the longer steaming time in the lower steam tray [6], if you want to prepare food with different steaming times. Carefully remove the cover [1] and place the next steam tray [3], [4] on top of the lower when the steaming time is that of the food to be steamed. Place the cover [1] carefully on top again.

Useful tips

The steaming times shown in the chart are only approximate. Times can vary according to the size of food, quantities in the steaming trays [3], [4], [6], the freshness of food and personal tastes. When you are more familiar with the steamer, you can adjust the steaming times.

- Please note that one layer of food will steam more quickly than several layers. Therefore, the steaming time increases with the quantity of food, e.g. 1000 g of cauliflower florets require longer than 500 g.
- Make sure that all pieces are of a similar size. So you achieve an optimal result. If pieces are of different sizes and have to be layered, place the smaller pieces on top.
- Do not cram food into the steam trays [3], [4], [6]. Leave enough room between the pieces to ensure a good supply of steam circulation.
- When steaming larger amounts, stir the food with a long-handled spoon after half of the steaming time.
- Never steam frozen meat, poultry or seafood. Always thaw everything completely first. Otherwise the ingredients might not be fully cooked.
- All of the times shown in the steaming chart apply to their use with cold water. To slightly reduce steaming times, use warm (not boiling) water.
- The rice bowl [2] is an ideal container for steaming other food such as fruit, vegetables, puddings etc.

Steaming chart

The steaming times shown in the chart are only approximate. Times can vary according to the size of food, quantities in the steaming trays [3], [4], [6], the freshness of foods and personal tastes. Therefore, we recommend checking the condition with a long utensil (fork or skewer) towards the end of the set steaming time. The steaming times apply to the quantities shown in the chart. If not specified otherwise, all steaming times refer to the use of the lower steam tray [6]. Food in the upper [3] and middle steam trays [4] requires 5–10 minutes longer.

All times shown in the chart apply to their use with cold water.

Vegetables	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Artichokes	fresh	2–3, medium size	50–55 minutes	
Asparagus	fresh	400 g	15–20 minutes	lay flat in steam tray 3, 4, 6
	frozen	400 g	15–20 minutes	criss-cross 2nd layer to allow steam flow
Beans, green	fresh	400 g	25–30 minutes	stir halfway through steaming time
	frozen	400 g	35–40 minutes	
Broccoli	fresh	400 g	15–20 minutes	stir halfway through steaming time
	frozen	400 g	20–25 minutes	
Brussels sprouts	fresh	400 g	20–25 minutes	stir halfway through steaming time
Cabbage	fresh, chopped	400 g	35–40 minutes	stir halfway through steaming time
Carrots	fresh, sliced	400 g	20–25 minutes	stir halfway through steaming time
Corn on the cob	fresh, whole	2 pieces	approx. 15 minutes	turn 180° halfway through steaming time
Cauliflower	fresh, florets	400 g	15–20 minutes	stir halfway through steaming time
	frozen	400 g	20–25 minutes	
Green squashes	fresh, in slices	400 g	15–20 minutes	stir halfway through steaming time
Mushrooms	fresh	200 g	15–20 minutes	stir halfway through steaming time
Peas	frozen	400 g	15–20 minutes	stir halfway through steaming time
Potatoes	peeled and chopped	900 g	25–30 minutes	stir halfway through steaming time
New potatoes	fresh, whole	400 g	30–35 minutes	
Spinach	fresh	250 g	10–15 minutes	
	frozen	400 g	15–20 minutes	

Tips:

- Cut off thick stems from cauliflower, broccoli and cabbage.
- Steam leafy, green vegetables for the shortest possible time as they loose colour easily.
- Salt and season vegetables after steaming for best results.
- Frozen vegetables need not be thawed before steaming.

Fish and Seafood	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Lobster, tails	fresh	2 pieces	20–25 minutes	meat will be opaque; cook longer if necessary
Fish, fillets	frozen	250 g	10–15 minutes	
	fresh	250 g	10–15 minutes	
Fish, thick steaks	salmon, cod	250 / 400 g	10–15 minutes	
	tuna	400 g	15–20 minutes	
Mussels	fresh	400 g	10–15 minutes	steaming is done when shells are completely open
Oysters	fresh	6 pieces	15–20 minutes	steaming is done when shells are completely open
Prawns	fresh	400 g	10–15 minutes	stir halfway through steaming time

Tips:

- Fish is done as its colour turns opaque.
- Frozen fish may be steamed without defrosting if separated before steaming and the cooking time is extended.
- Add lemon wedges and herbs while steaming to improve flavour.

Poultry	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Chicken	boneless breast	400 g	15–20 minutes	remove skin before cooking
	drumsticks	400 g	20–30 minutes	after steaming, brown skin under grill if desired

Meat and Type sausages	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Beef	in slices, fillet steak or roast beef	250 g	10–15 minutes	trim all fat; steamed beef has a firm texture
Lamb	chops with or without bones	4 chops	15–20 minutes	trim all fat
Pork	fillet, loin steaks or loin chops	400 g or 4 chops	10–15 minutes	trim all fat

Meat and Type sausages	Type	Quantity	Steaming time	Recommendations
Sausages (pre-cooked)	beef or pork sausages (e.g. "frankfurter")	400 g	10 – 15 minutes	pierce skins before steaming
	knackwurst	400 g	approx. 15 minutes	

Tips:
- Steaming has the advantage of allowing all the fat to drip away during cooking. Due to the gentle heat only choose tender, lean cuts of meat and trim all fat. Meat suitable for grilling is ideal for steaming.
- Serve steamed meat and poultry with flavour-some sauces or marinade before steaming.
- Thoroughly cook all food before serving. Pierce with a long object (knife or skewer) to check if done.
- Sausages must be completely cooked before steaming.
- Use fresh herbs while steaming to add flavour.

Rice	Type	Quantity	Amount of water	Steaming time	Recommendations
Rice	white	200 g	300 ml	25 minutes	Serves 2
		300 g	600 ml	35 minutes	Serves 4
	brown	300 g	600 ml	40 minutes	Serves 4 – 6
Rice pudding	pudding rice	100 g rice + 30 g caster sugar	warm milk	75 – 80 minutes	

Tips:
- Use the rice bowl [2] and add the required amount of water together with the rice.
- For menu cooking always place the rice bowl [2] in the topmost steam tray as the flavours of the other foods may spread through the condensed water.

Eggs	Quantity	Amount of water	Steaming time	Recommendations
soft-boiled	max. 6	400 ml	8 minutes	sit eggs in the egg cups [5] (recesses in the steam trays)
hard-boiled			15 minutes	

For cooking soft-boiled eggs, set 10 minutes steaming time and take out the eggs timely.

Storing the Steamer in a Space-Saving Way

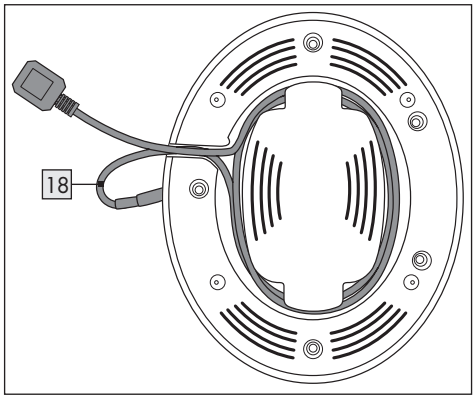
□ Place the rice dish [2] in the lower steaming basket [6].

□ Place the lower steaming basket [6] with the rice dish [2] into the middle steaming basket [4].

□ Place both the steaming baskets [6], [4] and the rice dish [2] into the upper steaming basket [3].

□ Place the steaming baskets [3], [4], [6] and the rice dish [2] on the condensate collection dish [7] and place the lid [1] on top.

□ Wind the mains lead with mains plug [18] around the cable tidy on the bottom of the device.



Descaling the Base of the Appliance / Water Tank

ATTENTION! RISK OF INJURY! Always switch the appliance off and pull the mains 18 plug prior to all occupations with the electrical appliance.
ATTENTION! HAZARD OF BURNS! Let the steamer completely cool down before descaling it.

- Descale the base of the appliance / water tank 10 regularly in order to maintain the steam generation and to extend the lifespan of the appliance. The amount of limescale deposit caused will depend on the water hardness type. Descale the tank 10 after every seventh to tenth use.

Slight and persistent scale:
- For slight scale, use a cloth moistened with vinegar.
- Wipe the scaled areas with it.
- Use correspondingly more vinegar for persistent scale.
- Then rinse and dry the appliance thoroughly.

Descale the base of the appliance / water tank:
- Place the turbo ring 8 with the upside down on the heating element 11 (larger side faces upwards).
- Fill the base of the appliance / water tank 10 with cold water up to the MAX mark 19.
- Fill the inside of the turbo ring 8 with usual decalcifier.
- Do not heat the appliance.
- Leave the appliance to descale overnight.
- Pour the decalcifier out and rinse the appliance thoroughly.
- Then wipe and dry the appliance thoroughly.

Cleaning and maintenance

ATTENTION! HAZARD OF INJURY!
Always switch the appliance off and pull the mains plug 18 prior to all occupations with the appliance.
ATTENTION! HAZARD OF BURNS!
Let the steamer completely cool down before cleaning it.
CAUTION! RISK OF DAMAGE TO THE PRODUCT! Do not use any aggressive cleaning materials, such as scouring powder, scouring pads, steel wool, washing soda or bleach. They could damage the housing surface.

- Clean the steamer regularly, best after every use.
- Do not at all immerse the appliance in water.
- Wipe out the base of the appliance 10 with a damp cloth.
- Clean all the demountable parts in hot water with a little detergent using a washing-up brush. Then rinse all the parts thoroughly and dry them carefully.

Service

⚠ **WARNING! Have your device repaired at the service centre or by qualified specialist personnel using original manufacturer parts only.** This will ensure that your device remains safe to use.

⚠ **WARNING! If the plug or lead needs to be replaced, always have the replacement carried out by the manufacturer or its service centre.** This will ensure that your device remains safe to use.

Warranty

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use.

The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made unter warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB
Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 720
(0,10 GBP/Min.)
e-mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 71108

IE
Service Ireland
Tel: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min. (peak)
0,06 EUR/Min. (off peak))
e-mail: kompernass@lidl.ie

IAN 71108

Disposal

The packaging is wholly composed of environmentally-friendly materials that can be disposed of at a local recycling centre.

Do not dispose of electrical equipment in the household waste!

In accordance with European Directive 2002/96/EC (covering waste electrical and electronic equipment) and its transposition into national legislation, worn out electrical power tools must be collected separately and taken for environmentally compatible recycling.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn out electrical devices.

Declaration of Conformity / Manufacturer CE

We, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Germany, hereby declare that this product complies with the following standards, normative documents and EU directives:

EU Low Voltage Directive (2006 / 95 / EC)

Electromagnetic Compatibility (2004 / 108 / EC)

Type / Device description:
Steamer SDG 800 A1

Serial number: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu
- Quality Manager -

We reserve the right to make technical modifications in the course of further development.

Recipes

Asparagus cream soup
(4 portions)

Ingredients
500 g fresh asparagus
250 ml water
50 g butter
20 g flour
2 egg yokes
6 Tbsp white wine
250 ml cream
Salt, pepper, nutmeg

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

1. Peel the asparagus, cut it into small pieces and cook it in the steaming basket for about 25 minutes.
2. Melt the butter in pan on the hob, stir in the flour and allow it to cook for a short while to form a light roux.
3. Add the asparagus liquor from the condensate collection dish and the water to the roux. Let the mixture cook for 5 minutes, stirring continuously.
4. Remove pan from the heat and thicken the soup with two egg yokes.
5. Stir in the cream and the white wine. Season the soup with salt, pepper and nutmeg.
6. Place the hot pieces of asparagus from the steam cooker into the soup.

Chicken fillets with tomato and potato
(4 portions)

Ingredients
4 small fillets of chicken
1 tomato
1 clove of garlic
4 small slices of Emmental cheese
800 g small potatoes
½ tsp oregano
1 bunch of dill

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

1. Wash and dice the tomatoes. Thinly slice the garlic. Pull the dill off the stems and chop it up.
2. Peel the potatoes, place them in the top steaming basket and sprinkle them generously with dill.
3. Wash the chicken fillets and dab them dry. Place the chicken fillets in the bottom steaming basket.
4. Place the tomatoes and the garlic on top of the chicken fillets.
5. Cook the potatoes for about 40 minutes and the chicken fillets for about 35 minutes in the steam cooker.
6. Use a large oven dish for the fillets and potatoes.
7. Place a slice of Emmental on each of the fillets. Season each portion well with oregano.
8. Heat the dish in the oven for between 10–15 minutes at 200 °C. The cheese should be melted and runny.

Germknödel (giant yeast dumplings)
(3 portions)

Ingredients
for the dough:
180 g flour
1 egg
75 ml milk
30 g sugar
30 g margarine
15 g dried yeast

For the filling:
3 Tbsp plum purée
2 Tbsp rum
1 tsp cinnamon

For the topping:
150 g butter
3 Tbsp poppy seeds
3 Tbsp sugar

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

1. Make a dough out of the flour, egg, milk, yeast, sugar and margarine. Let it rise for 30 minutes.
2. Mix the plum purée with rum and cinnamon.
3. Divide the dough into 3 equally sized portions and press them flat.
4. Place a teaspoonful of plum purée on each of the portions and then form them into dumplings.
5. Then place each of the dumplings into a steaming dish.
6. Let the dumplings rise for about a further 10 minutes. Then steam them in the steam cooker for about 30 minutes.
7. Melt the butter in a pan shortly before the end of the cooking time. Stir in the cream and the poppy seeds.
8. Serve the Germknödel on a plate and cover them with poppy-seed sauce.

Filled quark dumplings
(20 small dumplings / portions)

Ingredients
for the dough:
250 g quark (low-fat curd cheese)
1 egg
1 pinch of salt
5 Tbsp breadcrumbs
6–8 Tbsp flour
2 Tbsp oil

For the filling:
1 full-milk chocolate (or plum purée if preferred)

For the sautéed breadcrumbs:
Approx. 20 g butter
Approx. 30 g breadcrumbs

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

1. Knead the quark, egg, salt, breadcrumbs and oil together to form a smooth dough. Allow the dough to rest for a short while so that it is easier to work.
2. Cut the dough into 20 evenly sized portions. Fill each portion with a maximum of one half-square of full-milk chocolate. Form the dough portions into dumplings with a diameter of about 4 cm. Ensure that the chocolate is still in the centre of the dumpling so that it cannot run out when heated.

3. Place the dumplings about 1 cm apart in the steaming basket. Cook the dumplings for about 6 minutes in the steam cooker.
4. Sauté the breadcrumbs in a pan with butter. Turn the dumplings in the sautéed breadcrumbs until they are covered with breadcrumbs.

Sea trout and vegetables
(2 portions)

Ingredients
Sea trout, up to 300 g
1 pepper, red or yellow
1 clove of garlic
1 carrot
½ onion

For the sauce:
3 Tbsp natural yogurt
1 Tbsp dried dill
3 Tbsp crème-fraîche
Salt, pepper
3 Tbsp lemon juice

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

1. Thoroughly wash the sea trout. Sprinkle salt and pepper on to the sea trout, inside and out.
2. Wash and clean the vegetables and cut them into 1 x 1 cm cubes.
3. Fill the fish with vegetables.
4. Place the fish into the rice container. If the fish does not fit in the rice container, cut the fish in two before cooking. Place the rest of the vegetables in the rice container and sprinkle the vegetables with a little dill. Cook the fish with the vegetables in the steam cooker for 25–30 minutes.
5. Mix the yogurt, crème-fraîche, lemon juice and a small portion of the dill into a paste. Season the mixture with salt and pepper. Add the mixture to the fish and vegetables in the steam cooker for the final 10–15 minutes.
6. Peel the potatoes and cook them in the steam cooker in an additional steaming basket. Serve the potatoes as an accompaniment to the fish.

Vegetable-mozzarella casserole
(4–6 portions)

Ingredients
250 g carrots, peeled
250 g medium potatoes, peeled and halved
250 g broccoli, florets only
250 g cauliflower, florets only
1 large courgette (whole)
400 g mozzarella

For the sauce:
1 tsp instant vegetable stock
½ tsp nutmeg, grated
½ tsp freshly ground pepper
150 g cream
1 large pinch of mustard

Quantity of liquid in water reservoir:
Maximum filling level

1. Wash the broccoli and cauliflower florets and the courgette. Place the broccoli and cauliflower florets in the bottom steaming basket. Wash and peel the carrots. Peel and halve the potatoes. Place the potatoes and carrots in the bottom steaming basket. Cook the vegetables for 25–30 minutes in the steam cooker. Cut the courgette into 1 cm thick slices and place them in the top steaming basket after about 15 minutes.
2. Allow the vegetables to cool for about 5 minutes, long enough for you to be able to touch them for cutting. Cut the potatoes and carrots into 1 cm thick slices. Cut the broccoli and the cauliflower florets into 2 x 2 cm pieces.
3. Use a large oven dish for the vegetables.
4. Mix the cream, pepper, portion of nutmeg, mustard and instant vegetable stock.
5. Pour the sauce over the vegetables, covering them evenly.
6. Thinly slice the mozzarella. Distribute the mozzarella over the vegetables.
7. Cover the oven dish. Heat the dish in the oven for between 10–15 minutes. The cheese should be melted and runny.

Johdanto
Määräystenmukainen käyttö ... Sivu 22
Tekniset tiedot ... Sivu 22
Toimitukseen kuuluu ... Sivu 22
Osien kuvaus ... Sivu 23

Turvallisuus ... Sivu 23
Alkuperäisten osien käyttö ... Sivu 24

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa ... Sivu 24

Käyttöönotto ... Sivu 24
Kellonajan asetus ... Sivu 25
Pika-start -toiminnon käyttö ... Sivu 25
Käynnistysviiveen käyttö ... Sivu 26
Lämpimänäpitotoiminto ... Sivu 26
Useamman kypsytysastian käyttö ... Sivu 26
Ohjeita ... Sivu 27
Höyryttämisaika-taulukko ... Sivu 27
Höyrykeittimen tilaa säästävä säilytys ... Sivu 31
Kalkinpoisto perusastiasta / vesiastiasta ... Sivu 31

Puhdistus ja hoito ... Sivu 32

Huolto ... Sivu 32

Takuu ... Sivu 32

Hävittäminen ... Sivu 32

Vaatimustenmukaisuusvakuutus / Valmistaja ... Sivu 33

Reseptit ... Sivu 33

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia piktogrammeja / symboleja:			
	Lue käyttöohje!		Varo kuumia pintoja!
	Noudata varoitus- ja turvallisuusohjeita!		Pidä lapset loitolla sähkölaitteesta!
	Räjähdysvaara!	**W**	Watti (teho)
	Varo sähköiskua! Hengenvaara!	**V~**	Volttia (vaihtovirta)
	Elintarvikkeita kestävä!		Tarkista, ettei laitteessa, verkkojohdossa eikä verkkopistokkeessa ole vaurioita!
	Vihje! Näin menettelet oikein.		Tulipalovaara!
	Hävitä pakkaus ja laite ympäristöystävällisesti!		

Höyrykeitin SDG 800 A1

Johdanto

Kiitos, että valitsit tämän tuotteen. Käännä kuvasivu auki ja tutustu ennen ensimmäistä käyttöönottoa laitteen toimintoon. Lue myös seuraava käyttöohje ja turvallisuusohjeet huolellisesti läpi. Käytä laitetta vain kuvatulla tavalla ja ainoastaan ilmoitettuihin käyttötarkoituksiin. Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti vastaisuuden varalle. Anna käyttöohje mukaan, jos luovutat laitteen edelleen.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä tuote on elintarvikkeiden kypsentämiseen höyryssä. Höyrykeitintä saadaan käyttää ainoastaan kuivissa ja suljetuissa tiloissa. Muunlainen käyttö tai muutosten teko laitteeseen on määräystenvastaista ja voi aiheuttaa huomattavia tapaturmavaaroja. Valmistaja ei ota mitään vastuuta määräystenvastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityistalouksissa käytettäväksi. Älä käytä laitetta ammattimaisesti!

Tekniset tiedot

Tyyppimerkintä:	SDG 800 A1
Nimellisjännite:	220–240 V~, 50 Hz
Nimellisvirranotto:	800 W
Tilavuus kypsytysastia:	3 l
Tilavuus riisikulho:	1 l
Mitat:	n. 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (l x k x s)
Paino:	2,05 kg

Toimitukseen kuuluu

Tarkista välittömästi toimituksen purkamisen jälkeen, että toimitus on täydellinen ja tuote sekä sen kaikki osat ovat moitteettomassa kunnossa!

1 peruslaite
1 turborengas
1 nesteenkeräysastia
3 kypsytysastia
1 riisikulho (1 l)
1 kansi
1 käyttöohje

Osien kuvaus

1 Kansi
2 Riisikulho
3 Ylempi kypsytysastia (3)
4 Keskimmäinen kypsytysastia (2)
5 Munakuppi (syvennykset)
6 Alempi kypsytysastia (1)
7 Nesteenkeräysastia
8 Turborengas
9 Minimimerkki
10 Perusastia / vesiastia
11 Lämmityselementti
12 Vesitason korkeuden näyttö
13 LC-näyttö
14 PÄÄLLE- / POIS -painike
15 Merkkivalo
16 Plus- / Miinus -painike
17 PROG-painike ("Ohjelmointi")
18 Verkkojohto ja verkkopistoke
19 MAX-merkki
20 Ajannäyttö
21 PROG-symboli ("Ohjelmointi")
22 Lämpimänäpitosymboli

Turvallisuus

VAROLTUS! Lue kaikki turvallisuusohjeet ja muut ohjeet huolellisesti läpi. Mikäli turvallisuusohjeiden ja muiden ohjeiden noudattaminen laiminlyödään, siitä voi olla seurauksena sähköisku, tulipalo ja / tai vakavia loukkaantumisia.

SÄILYTÄ KAIKKI TURVALLISUUSOHJEET JA KÄYTTÖOHJEET VASTAISUUDEN VARALLE!

Vältä loukkaantumiset ja sähkölaitteen vaurioituminen:

- **HENGEN- JA TAPATURMA-VAARA PIKKULAPSILLE JA LAPSILLE!** Älä koskaan päästä lapsia ilman valvontaa pakkausmateriaalin ja tuotteen pariin. Pakkausmateriaali voi aiheuttaa tukehtumisvaaran. Lisäksi uhkaa hengenvaarallinen palovammavaara. Lapset eivät useinkaan tunnista uhkaavia vaaroja. Pidä siksi lapset aina loitolla tuotteesta.
- Älä käytä laitetta räjähdysalttiissa ympäristössä, jossa on syttyviä nesteitä tai kaasuja.
- Lapset tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta eikä tietoja tuotteen käsittelystä tai joiden fyysinen, aistimuksellinen tai henkinen kunto on rajoittunut, saavat käyttää laitetta ainoastaan turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai opastuksella. Lapsia on valvottava, etteivät ne pääse leikkimään laitteen kanssa.
- **VARO!** Älä koskaan jätä höyrykeitintä ilman valvontaa, kun se on käytössä.
- **VARO! PALOVAMMAVAARA!** Tuote kuumenee käytön aikana erittäin kuumaksi. Huolehdi siitä, ettet milloinkaan joudu kosketuksiin keittimestä nousevan vesihöyryn tai kuumien elintarvikkeiden kanssa.
- Nosta kantta 1 aina hitaasti itsestäsi poispäin ja anna vesihöyryn haihtua näin taaksepäin. Älä kumarru laitteen y yli, kun siitä tulee vesihöyryä. Käytä patalappuja, kun kosketat kantta 1 ja kypsytysastioita 3, 4, 6. Kun kokeilet, onko elintarvike jo kypsä, käytä pitkävartista haarukkaa tai pihtejä.
- Irrota verkkopistoke jokaisen käytön jälkeen. Älä anna verkkojohdon 18 riippua työtason reunan yli, jottet vahingossa vetäisi laitetta alas.
- Anna laitteen jäähtyä täydellisesti ennen kuin tyhjennät jäljellä olevan veden peruslaitteesta / vesiastiasta 10.
- **VARO! TULIPALOVAARA!** Älä käytä höyrykeitintä verhojen, seinäkaappien tai muiden palavien materiaalien läheisyydessä tai alapuolella.
- Älä aseta laitetta kuumuudelle aroille alustoille (maalatuille pöydille, pöytäliinoille). Älä käytä sitä muiden l lämpölähteiden läheisyydessä (liesi, kaasuliekki). Ellei tätä ohjetta noudateta uhkaa laitteen ja / tai huoneen kalusteiden vaurioituminen.
- Aseta laite tasaiselle, tukevalle alustalle. Pidä riittävä välimatka seiniin ja kaappeihin. Näin vältät keittimestä nousevan vesihöyryn aiheuttamat vahingot.

- Huolehdi siitä, että perusastiassa / vesiastiassa 10 on kypsentämisen aikana riittävästi vettä. Älä aseta perusastiaan / vesiastiaan 10 alumiinifoliota tms. Tämä voi aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen. Tästä on seurauksena laitteen vaurioituminen.
- Älä koskaan upota laitetta veteen ja irrota verkkopistoke aina, ennen laitteen puhdistusta tai kuljetusta.
- **ELINTARVIKKEITA KESTÄVÄ!** Tämä tuote ei vaikuta maku- eikä hajuominaisuuksiin.

Varo hengenvaarallista sähköiskua

- Tarkista, että verkkojännite on yhtäpitävä arvokilvellä ilmoitettujen tietojen kanssa. Liitä laite vain vaihtovirtaan.
- Älä missään tapauksessa käytä laitetta ulkopuolisella ajastimella tai erillisellä kaukojärjestelmällä.
- Tarkista säännöllisesti, ettei verkkojohdossa 18 ole vaurioita eikä siinä esiinny vanhenemista.
- Älä koskaan käytä laitetta, jos verkkojohto 18 tai verkkopistoke on vaurioitunut.
  VARO! Vialliset verkkojohdot 18 voivat aiheuttaa sähköiskun ja ovat hengenvaarallisia. Elleivät laitteet toimi moitteettomasti tai ne ovat vaurioituneet, anna niiden tarkistus ja korjaus välittömästi ja ainoastaan asiakaspalvelun tehtäväksi.
- Älä käytä verkkojohtoa 18 laitteen vetämiseen irti pistorasiasta. Pidä verkkojohto 18 loitolla kuumista pinnoista, terävistä reunoista ja ja suojaa se mekaaniselta rasitukselta. Vioittunut tai kietoutunut verkkojohto 18 kohottaa sähköiskun vaaraa.
- Älä käytä laitetta ulkona. Pidä huoli siitä, ettei verkkojohto 18 kastu käytön aikana eikä joudu kosteudelle alttiiksi.
- Irrota verkkojohto 18 aina pistorasiasta, kun et käytä enää laitetta.

Alkuperäisten osien käyttö

- Käytä vain varusteita ja lisälaitteita, jotka on ilmoitettu käyttöohjeessa. Muiden kuin käyttöohjeessa suositeltujen tuotteiden tai muiden varusteiden käyttö voi aiheuttaa loukkaantumisriskin.

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

- Pese kaikki irrotettavat osat ennen ensimmäistä käyttöä lämpimässä astianpesuvedessä ja kuivaa ne huolellisesti. Pyyhi perusastian / vesiastian 10 sisäpuoli kostealla liinalla.

Käyttöönotto

Huomioi verkkojännite. Virtalähteen verkkojännitteen on vastattava laitteen arvokilvellä olevia tietoja. Laitteita, joissa on merkintä 230 V, voidaan käyttää myös 220 V verkossa.

- Aseta perusastia / vesiastia 10 tukevalle, tasaiselle alustalle.
- Pistä sitten musta turborengas 8 keskelle sijoitetulle lämmityselementille 11. Tarkista, että isompi puoli on alhaalla.
- Täytä perusastia / vesiastia 10 kylmällä vedellä MAX-merkkiin 19 asti.
  Huomautus: Huolehdi siitä, että perusastia / vesiastia 10 on täytetty vedellä vähintään minimimerkkiin 9 asti.
- **VARO! PALOVAMMAVAARA!** Huolehdi siitä, ettei veden pinta ylitä MAX-merkkiä 19. Muussa tapauksessa kypsentämisen aikana voi höyrykeittimestä roiskua kuumaa vettä.
  VARO! Älä lisää veteen mitään lisäaineita kuten esim. mausteita yms. Nämä voivat vaikuttaa höyryn kiertoon ja / tai vahingoittaa perusastian / vesiastian 10 ja lämmityselementin 11 pinnan.
- Aseta nyt musta nesteenkeräysastia 7 perusastialle / vesiastialle 10. Huolehdi siitä, että puoliympyränmuotoinen korotus näyttää eteenpäin toimintonäppäinten suuntaan ja se on tasaisesti paikoillaan. Tämä pitää turborenkaan 8 paikoillaan.

- Täytä nyt elintarvikkeet kypsytysastioihin 3, 4, 6.
- Tarkista vielä, että kaikki osat ovat oikein paikoillaan, ennen kuin otat laitteen käyttöön.
  VARO! Älä koskaan käytä kulhoja tai muita osia, joita ei ole valmistettu erityisesti tätä laitetta varten. Loukkaantumisvaara ja / tai laitteen vaurioituminen ellei tätä ohjetta noudateta.
- Aseta kypsytysastiat 3, 4, 6 järjestyksessä 1–2–3 (katso merkit kahvoissa) nesteenkeräysastialle 7.
- Aseta kansi 1 keskelle niin, että ylempi kypsytysastia 3 on täysin suljettu eikä höyryä pääse ulos.
- Liitä verkkopistoke 18 sopivaan pistorasiaan.
- LC-näyttöön 13 tulee ”45” (katso kuva B).

Höyrykeittimesi on nyt käyttövalmis.

Kellonajan asetus

Menettele seuraavasti:

- Paina painikkeita PROG 17 ja PÄÄLLE / POIS 14 samanaikaisesti 2–3 sekunnin ajan. Kun päästät painikkeet irti, kuuluu hälytys.
- Paina nyt Plus-painiketta 16 pidentääksesi ajannäyttöä 20 kulloinkin10 minuutilla. Paina nyt Miinus-painiketta 16 lyhentääksesi ajannäyttöä 20 kulloinkin 1 minuutilla.
- Vahvista syöttö painamalla PROG-painiketta 17.
- LC-näyttö 13 näyttää nyt senhetkisen kellonajan (kellonaika-moodi).

Pika-start -toiminnon käyttö

Huomautus: Huolehdi siitä, että perusastia / vesiastia 10 on täytetty vedellä vähintään minimimerkkiin 9 asti. Varmistaudu, että turborengas 8 ja nesteenkeräysastia 7 on sijoitettu oikein paikoilleen.

- Paina PÄÄLLE- / POIS -painiketta 14. LC-näytössä 13 vilkkuu nyt esiohjelmoitu 45 minuutin höyryttämisaika (katso kuva B).
- Paina PLUS- / MIINUS -painiketta 16, kun haluat lisätä höyryttämisaikaa 5-minuutin portain tai alentaa sitä 1-minuutin portain.

Huomautus: Pisin höyryttämisaika on 90 minuuttia.

Huomautus: Tarkista välillä, onko höyryttämisajan pidentyessä mahdollisesti lisättävä vettä. Käytä veden lisäämiseen nesteenkeräysastian 7 sivulla olevia aukkoja. Täyttö MAX-merkkiin 19 asti täytetyssä perusastiassa / vesiastiassa 10 riittää noin 1 tunnin höyryttämisajaksi.

⚠ **VARO! PALOVAMMAVAARA!** Huolehdi siitä, ettei veden pinta ylitä MAX-merkkiä 19. Muussa tapauksessa kypsentämisen aikana voi höyrykeittimestä roiskua kuumaa vettä.

- Paina PÄÄLLE- / POIS -painiketta 14. Kuuluu signaali. Merkkivalo 15 palaa punaisena ja laite käynnistää automaattisesti höyryttämisen.
- LC-näytössä 13 näytetään nyt jäljellä oleva höyryttämisaika.

⚠ **VARO! PALOVAMMAVAARA!** Laite kuumenee käytön aikana erittäin kuumaksi. Huolehdi siitä, ettet koskaan joudu kosketuksiin keittimestä nousevan vesihöyryn tai laitteen osien kanssa.

- Heti, kun asetat höyryttämisajan ”0”, laite kytkee automaattisesti lämpimänäpitotoimintoon (”Katso lämpimänäpitotoiminto”).

Huomautus: Paina PLUS- / MIINUS -painiketta 16 höyryttämisen aikana milloin tahansa, kun haluat lisätä höyryttämisaikaa 5-minuutin portain tai alentaa sitä 1-minuutin portain. Heti, kun asetat höyryttämisajan ”0”, laite kytkee automaattisesti lämpimänäpitotilaan (”Katso lämpimänäpitotila”).

⚠ **VARO! PALOVAMMAVAARA!** Nosta kantta 1 aina hitaasti itsestäsi poispäin ja anna vesihöyryn haihtua näin taaksepäin. Älä kumarru laitteen yli, kun siitä tulee vesihöyryä. Käytä patalappuja, kun kosketat kantta 1 ja kypsennysastioita 3, 4, 6. Kun kokeilet, onko elintarvike jo kypsä, käytä pitkävartista haarukkaa tai pihtejä.

- Paina PÄÄLLE- / POIS -näppäintä 14, kun haluat keskeyttää höyryttämisen ennenaikaisesti tai kytkeä laitteen pois päältä. Näyttö LC-ruudussa 13 vaihtaa taas ajannäyttöön 20 (katso kuva A).

Huomautus: Heti, kun vesi on käytön aikana kulunut loppuun, kuuluu hälytys. Höyryttäminen keskeytyy. Näyttö LC-ruudussa 13 vaihtaa taas ajannäyttöön 20 (katso kuva A). Tarkista tästä

syystä säännöllisesti vesitilanne vedenpinnan korkeuden näytöstä 12 ja lisää ajoissa riittävästi vettä.

⚠ **VARO! PALOVAMMAVAARA!** Huolehdi siitä, ettei veden pinta ylitä MAX-merkkiä 19. Muussa tapauksessa kypsentämisen aikana voi höyrykeittimestä roiskua kuumaa vettä.

Käynnistysviiveen käyttö

Huomautus: Huolehdi siitä, että perusastia / vesiastia 10 on täytetty vedellä vähintään minimi-merkkiin 9 asti. Varmistaudu, että turborengas 8 ja nesteenkeräysastia 7 on sijoitettu oikein paikoilleen.

- □ Paina PROG-painiketta 17. LC-näyttöön 13 tulee ajannäyttö 20 sekä PROG-symboli 21 (katso kuva A).
- □ Paina PLUS- / MIINUS -painiketta 16, kun haluat lisätä haluttua hidastamisaikaa kulloinkin 10-minuutin portain tai alentaa sitä 1-minutin portain.
  Huomautus: Asetettu viiveaika koskee ajankohtaista kellonaikaa. Ts. kun kello 13:00 asetat viiveajan 30 minuutiksi, höyryttäminen alkaa kello 13:30. Pisin viiveaika on 24 tuntia.
- □ Paina uudelleen PROG-painiketta 17.
- □ Paina PLUS- / MIINUS -painiketta 16, kun haluat lisätä höyryttämisaikaa 5-minuutin portain tai alentaa sitä 1-minuutin portain.
  Huomautus: Pisin höyryttämisaika on 90 minuuttia.
  Huomautus: Tarkista välillä, onko höyryttämisajan pidentyessä mahdollisesti lisättävä vettä. Käytä veden lisäämiseen nesteenkeräysastian 7 sivulla olevia aukkoja. Täyttö MAX-merkkiin 19 asti täytetyssä perusastiassa / vesiastiassa 10 riittää noin 1 tunnin höyryttämisajaksi.
- □ Paina uudelleen PROG-painiketta 17. LC-näyttöön 13 tulee nyt ajannäyttö 20 sekä PROG-symboli 21. Käynnistysviive on nyt käytössä.
- □ Heti kun asetettu viiveaika on kulunut umpeen, kuuluu hälytys, merkkivalo 15 palaa punaisena ja laite käynnistää automaattisesti höyryttämisen.

⚠ **VARO! PALOVAMMAVAARA!** Laite kuumenee käytön aikana erittäin kuumaksi. Huolehdi siitä, ettet koskaan joudu kosketuksiin keittimestä nousevan vesihöyryn tai laitteen osien kanssa.
Huomautus: Heti, kun vesi on kiehunut loppuun, kuuluu signaali. Höyryttäminen keskeytyy. Tarkista tästä syystä säännöllisesti vesitilanne vedenpinnan korkeuden näytöstä 12 ja täytä ajoissa riittävästi vettä.

⚠ **VARO! PALOVAMMAVAARA!** Huolehdi siitä, ettei veden pinta ylitä MAX-merkkiä 19. Muussa tapauksessa kypsentämisen aikana voi höyrykeittimestä roiskua kuumaa vettä.

- □ Paina PROG-painiketta 17, kun haluat keskeyttää käynnistysviiveen. PROG-symboli 21 LC-näytössä 13 sammuu.

Lämpimänäpitotoiminto

Asetetun höyryttämisajan kuluttua umpeen laite vaihtaa automaattisesti lämpimänäpitotoimintoon.

- LC-näyttöön 13 tulee nyt ajannäyttö 20 sekä lämpimänäpitosymboli 22.
- Merkkivalo 15 palaa vihreänä.
- Lämpimänäpitotilassa vesi lämmitetään taas jaksoittain. Näin ruuat pidetään lämpimänä noin 60–70 °C lämpötilassa.

⚠ **VARO! PALOVAMMAVAARA!** Laite kuumenee käytön aikana erittäin kuumaksi. Huolehdi siitä, ettet koskaan joudu kosketuksiin keittimestä nousevan vesihöyryn tai laitteen osien kanssa.

- Lämpimänäpitotoiminto on niin kauan käytössä, kunnes vesi on kulunut loppuun tai painat jotain painiketta.
- □ Paina PÄÄLLE- / POIS -painiketta 14, kun haluat päättää lämpimänäpitotoiminnon.

Useamman kypsytysastian käyttö

- □ Täytä suurimmat elintarvikkeet tai ne, joiden höyryttämisaika on pisin, alempaan kypsytysastiaan 6.
- □ Pidä huoli siitä, että höyryttämisajat ylemmässä 3 ja keskimmäisessä kypsytysastiassa 4

pitenevät 5 – 10 minuutilla. Huomioi tämä, kun asetat höyryttämisajan.

- Lauhdevesi voi siirtää elintarvikkeiden makua muihin ruokiin. Pistä tästä syystä kala ja liha aina alempaan kypsytysastiaan [6]. Jätä alempi kypsytysastia [6] tyhjäksi, jos haluat valmistaa ensin ruokia, joiden höyryttämisaika on pitempi. Pistä kala tai liha sitten haluttuna ajankohtana alempaan kypsytysastiaan [6].

⚠ **VARO! PALOVAMMAVAARA!** Nosta kantta [1] aina hitaasti itsestäsi poispäin ja anna vesihöyryn haihtua näin taaksepäin. Älä kumarru laitteen yli, kun siitä tulee vesihöyryä. Käytä patalappuja, kun kosketat kantta [1] ja kypsennysastioita [3], [4], [6]. Kun kokeilet, onko elintarvike jo kypsä, käytä pitkävartista haarukkaa tai pihtejä.

- Aseta elintarvike, joka vaatii pitemmän höyryttämisajan, alempaan kypsytysastiaan [6], kun haluat valmistaa ruokia eri pitkillä höyryttämisajoilla. Poista varovasti kansi [1] ja aseta seuraava kypsytysastia [3], [4] sen alla olevalle, jos jäljellä oleva höyryttämisaika vastaa vielä höyrytettävää elintarviketta. Aseta kansi [1] taas varovasti paikoilleen.

Ohjeita

Taulukossa ilmoitetut höyryttämisajat ovat vain ohjearvoja. Ajat voivat vaihdella riippuen elintarvikkeen koosta, kypsytysastioiden [3], [4], [6] täyttömäärästä, ruokien tuoreudesta ja henkilökohtaisesta mausta. Kun hallitset höyrykeittimen käytön, voit sovittaa höyryttämisajat vastaavasti.

- Huomaa, että yksi ruokakerros kypsyy nopeammin kuin useammat kerrokset. Tästä syystä kypsymisaika pitenee elintarvikemäärän mukaan, esim. 1000 g kukkakaalia kypsyy pitempään kuin 500 g.
- Pidä huoli siitä, että kypsennettävät palat on suunnilleen yhtä suuria. Näin saavutat optimaalisen tuloksen. Aseta pienemmät palat ylös, jos palat ovat eri suuria ja ne on kerrostettava päällekkäin.
- Älä sullo elintarvikkeita kypsytysastioihin [3], [4], [6]. Jätä tilaa palojen väliin. Näin saavutetaan optimaalinen höyryn kierto.
- Kun höyrytät suurempia määriä, sekoita elintarvikkeita höyryttämisajan puolivälissä pitkällä kauhalla.
- Älä koskaan höyrytä lihaa, lintuja tai kaloja ja äyriäisiä jäätyneinä. Sulata ne ensin täydellisesti. Muuten ainekset eivät kypsy aivan kypsiksi.
- Kaikki höyryttämisaika-taulukossa ilmoitetut ajat ovat aikoja kylmää vettä käytettäessä. Käytä lämmintä vettä (älä kiehuvaa), kun haluat hieman lyhentää höyryttämisaikoja.
- Riisikulho [2] soveltuu ihanteellisesti myös muiden elintarvikkeiden höyryttämiseen, kuten esim. hedelmien ja vihannesten jne.

Höyryttämisaika-taulukko

Taulukossa ilmoitetut höyryttämisajat ovat vain ohjearvoja. Ajat vaihtelevat elintarvikkeen koon ja kypsytysastioiden [3], [4], [6] täyttömäärän, ruokien tuoreuden ja henkilökohtaisen mauan mukaan. Suosittelemme tästä syystä, että tarkistat kypsymisasteen asetetun höyryttämisajan päätyttyä jollain pitkällä esineellä (haarukalla tai vartaalla). Höyryttämisajat on tarkoitettu taulukossa ilmoitetuille määrille. Ellei toisin ole ilmoitettu, höyryttämisajat pätevät alempaa kypsytysastiaa [6] käytettäessä. Elintarvikkeet ylemmässä ja keskimmäisessä kypsytysastiassa [3], [4] tarvitsevat 5 – 10 minuuttia pitemmän ajan.

Kaikki höyryttämisaika-taulukossa ilmoitetut ajat ovat aikoja kylmää vettä käytettäessä.

Vihannekset	Tyyppi	Määrä	Höyryttämisaika	Huomautuksia
Artisokka	tuore	2 – 3, keskikoko	50 – 55 minuuttia	

Vihannekset	Tyyppi	Määrä	Höyryttämisaika	Huomautuksia
Parsa	tuore	400 g	15–20 minuuttia	aseta matalalle kypsytysastioihin 3, 4, 6
	pakastettu	400 g	15–20 minuuttia	2. Aseta kerros ristikkäin höyrynkierron mahdollistamiseksi
Vihreät pavut	tuore	400 g	25–30 minuuttia	Sekoita, kun puolet kypsymisajasta on kulunut umpeen
	pakastettu	400 g	35–40 minuuttia	
Parsakali	tuore	400 g	15–20 minuuttia	Sekoita, kun puolet kypsymisajasta on kulunut umpeen
	pakastettu	400 g	20–25 minuuttia	
Brysselinkaali	tuore	400 g	20–25 minuuttia	Sekoita, kun puolet kypsymisajasta on kulunut umpeen
Kaali	tuore, pieneksi pilkottu	400 g	35–40 minuuttia	Sekoita, kun puolet kypsymisajasta on kulunut umpeen
Porkkanat	tuore, viipaleina	400 g	20–25 minuuttia	Sekoita, kun puolet kypsymisajasta on kulunut umpeen
Maissin tähkä	tuore, kappaleena	2 kappaletta	n. 15 minuuttia	Käännä 180°, kun puolet kypsymisajasta on kulunut umpeen
Kukkakaali	tuore, ruusukkeina	400 g	15–20 minuuttia	Sekoita, kun puolet kypsymisajasta on kulunut umpeen
	pakastettu	400 g	20–25 minuuttia	
Kesäkurpitsa	Viipaleina	400 g	15–20 minuuttia	Sekoita, kun puolet kypsymisajasta on kulunut umpeen
Sienet	Tuore	200 g	15–20 minuuttia	Sekoita, kun puolet kypsymisajasta on kulunut umpeen
Herneet	pakastettu	400 g	15–20 minuuttia	Sekoita, kun puolet kypsymisajasta on kulunut umpeen
Perunat	kuorittu ja pieniksi pilkottu	900 g	25–30 minuuttia	Sekoita, kun puolet kypsymisajasta on kulunut umpeen

Vihannekset	Tyyppi	Määrä	Höyryttämisaika	Huomautuksia
Uudet perunat	tuoreena, kokonaisina	400 g	30–35 minuuttia	
Pinaatti	Tuore	250 g	10–15 minuuttia	
	pakastettu	400 g	15–20 minuuttia	

Ohjeita:
- Poista kukkakaalista, parsakaalista ja kaalista paksu kanta.
- Höyrytä vihreitä vihanneksia mahdollisimman lyhyen ajan, koska ne menettävät helposti värinsä.
- Parhaimmat tuloksen saavutat, kun suolaat ja maustat vihannekset vasta höyryttämisen jälkeen.
- Pakastettuja vihanneksia ei tarvitse sulattaa ennen höyryttämistä.

Liha, kalat ja äyriäiset	Tyyppi	Määrä	Höyryttämisaika	Huomautuksia
Hummerin pyrstö	tuore	2 kappaletta	20–25 minuuttia	Liha tulee läpinäkymättömäksi; kypsennä tarvittaessa kauemmin
Kalafilee	pakastettu	250 g	10–15 minuuttia	
	tuore	250 g	10–15 minuuttia	
Kala, paksut pihvit	lohi, turska	250 / 400 g	10–15 minuuttia	
	tonnikala	400 g	15–20 minuuttia	
Simpukat	tuore	400 g	10–15 minuuttia	Kypsymisaika on päättynyt, kun simpukat ovat kokonaan auenneet
Osterit	tuore	6 kappaletta	15–20 minuuttia	Kypsymisaika on päättynyt, kun kuoret ovat kokonaan auenneet
Katkaravut	tuore	400 g	10–15 minuuttia	Sekoita, kun puolet kypsymisajasta on kulunut umpeen

Ohjeita:
- Kala on täysin kypsä, kun sen väri on muuttunut läpinäkymättömäksi.
- Pakastettu kala voidaan höyryttää sulattamattomana, kun palat on ennen höyryttämistä erotettu toisistaan ja kypsymisaikaa pidennetään.
- Lisää höyryttämisen aikana sitruunaviipaleita ja mausteita kalaan sen kypsytysastioihin mauan parantamiseksi.

Linnut	Tyyppi	Määrä	Höyryttämisaika	Huomautuksia
Broileri	Rinta, ilman luita	400 g	15–20 minuuttia	Poista nahka ennen kypsytystä
	koivet	400 g	20–30 minuuttia	ruskista tarvittaessa uunissa (grilli)

Liha ja makkaratuotteet	Tyyppi	Määrä	Höyryttämisaika	Huomautuksia
Naudanliha	viipaleina, filee tai paahtopaisti	250 g	10–15 minuuttia	Poista rasva kokonaan, hörytetty naudanliha on koostumukseltaan kiinteää
Lammas	kyljys luineen tai ilman luita	4 kyljystä	15–20 minuuttia	Poista rasva kokonaan
Sianliha	filee, sisäpihvi tai sisäpaisti	400 g tai 4 kappaletta	10–15 minuuttia	Poista rasva kokonaan
Makkarat (esikeitetyt)	Nakkimakkarat	400 g	10–15 minuuttia	Lävistä kuori ennen höyryttämistä
	nakit	400 g	n. 15 minuuttia	

Ohjeita:

- Höyryttämismenetelmällä on se etu, että rasva sulaa kokonaan kypsennyksen aikana. Valitse miedon lämmön vuoksi ainoastaan pehmeätä, laihaa lihaa, josta poistat rasvan kokonaan. Grillaukseen soveltuva liha on ihanteellista myös höyryttämiseen.
- Tarjoile höyrytetty liha ja linnut maukkaissa kastikkeissa tai marinoi ne ennen kypsytystä.
- Kypsennä elintarvikkeet huolellisesti ennen tarjoilua. Kokeile kypsyysaste pistämällä lihaan pitkällä esineellä (veitsi tai varras).
- Nakkimakkarat on keitettävä ennen höyryttämistä.
- Lisää kypsennettävään ruokaan maun parantamiseksi tuoreita yrttejä.

Riisi	Tyyppi	Määrä	Vesimäärä	Höyryttämisaika	Huomautuksia
Riisi	valkoinen	200 g	300 ml	25 minuuttia.	2 annosta
		300 g	600 ml	35 Minuten	4 Portionen
	ruskea	300 g	600 ml	40 minuuttia.	4–6 annosta
Riisivanukas	vanukasriisi	100 g riisiä + 30 g hienoa sokeria	lämmintä maitoa	75–80 minuuttia	

Ohjeita:

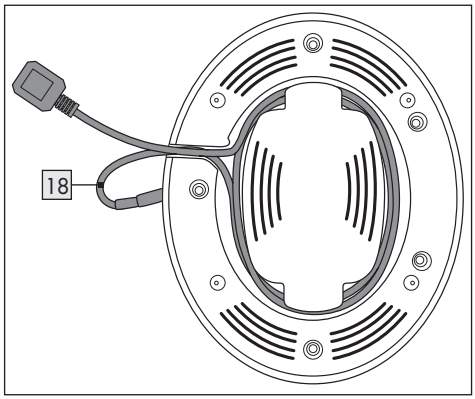
- Täytä tarvittava määrä vettä yhdessä riisin kanssa riisikulhoon 2.
- Kun kypsennät ruokalistan ruoat, aseta riisikulho 2 aina ylempään kypsytysastiaan, koska lauhdevesi voi siirtää muiden ruokien aromit.

Munat	Määrä	Vesimäärä	Höyryttämisaika	Huomautuksia
pehmeäksi keitetty	max. 6	400 ml	8 minuuttia.	Aseta munat munakuppeihin 5 (syvennykset kypsytysastioissa)
kovaksi keitetty			15 minuuttia.	

Kun haluat keittää munat pehmeiksi, säädä laite 10 minuuttiin ja ota munat pois ajoissa.

Höyrykeittimen tilaa säästävä säilytys

- Pistä riisikulho 2 alempaan kypsytysastiaan 6.
- Aseta alempi kypsytysastia 6 riisikulhoineen 2 keskimmäiseen kypsytysastiaan 4.
- Aseta kumpikin kypsytysastia 6, 4 ja riisikulho 2 ylempään kypsytysastiaan 3.
- Aseta kypsytysastiat 3, 4, 6 ja riisikulho 2 nesteenkeräysastialle 7 ja pane kansi 1 päälle.
- Kierrä verkkojohto pistokkeineen 18 johdon kelauksen ympärille laitteen pohjassa.



Kalkinpoisto perusastiasta / vesiastiasta

VARO! LOUKKAANTUMISVAARA! Kytke ennen kaikkia sähkölaitteilla suoritettavia töitä laite pois ja irrota pistoke 18.

VARO! PALOVAMMAVAARA! Anna höyrykeittimen jäähtyä ensin kunnolla, ennen kuin aloitat kalkin poiston.

- Poista kalkki säännöllisesti perusastiasta / vesiastiasta 10. Näin veden höyrytys säilyy toiminnassa ja laitteen käyttöikä pitenee. Kalkkikerrostuman vahvuus riippuu veden kovuusasteesta. Poista kalkki perusastiasta / vesiastiasta 10 jokaisen 7.–10. käyttökerran jälkeen.

Vähäiset ja itsepintaiset kalkkikerrostumat:

- Käytä etikkaan kostutettua liinaa, jos kalkkikerrostumat ovat vähäisiä.
- Pyyhi sillä kalkkeutuneet kohdat.
- Jos kalkin muodostuminen on voimakkaampaa, käytä enemmän etikkaa.
- Huuhdo osat tämän jälkeen perusteellisesti ja kuivaa ne huolellisesti.

Kalkinpoisto perusastiasta / vesiastiasta:

- Aseta turborengas 8 yläpuoli alaspäin lämmityselementille 11 (isompi puoli näyttää ylös).
- Täytä perusastia / vesiastia 10 kylmällä vedellä MAX-merkkiin 19 asti.
- Täytä turborenkaan 8 sisäosa tavanomaisella kalkinpoistoaineella.
- Älä kuumenna laitetta.
- Anna kalkinpoistoaineen vaikuttaa laitteessa yön yli.
- Kaada kalkinpoistoaine pois ja huuhdo laite perusteellisesti.
- Pyyhi laite tämän jälkeen perusteellisesti ja kuivaa se huolellisesti.

Puhdistus ja hoito

VARO! LOUKKAANTUMISVAARA! Kytke ennen kaikkia sähkölaitteilla suoritettavia töitä laite pois ja irrota verkkopistoke 18.

VARO! PALOVAMMAVAARA! Anna höyrykeittimen jäähtyä ensin kunnolla, ennen kuin aloitat sen puhdistuksen.

VARO! AINEELLISTEN VAHINKOJEN VAARA! Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita, kuten hankausjauhetta, hankaussientä, teräsvillaa, pesusoodaa äläkä valkaisuaineita. Nämä voivat vaurioittaa pintaa.

- Puhdista höyrykeitin aina säännöllisesti, mieluimmin jokaisen käytön jälkeen.
- Älä missään tapauksessa upota laitetta veteen.
- Pyyhi perusastia / vesiastia 10 kostealla liinalla.
- Puhdista kaikki irrotettavat osat kuumassa vedessä astianpesuharjalla. Huuhdo osat tämän jälkeen perusteellisesti kuivaa ne huolellisesti.

Huolto

⚠ **VAROLTUS! Anna laitteet huoltoliikkeen tai sähköliikkeen korjattavaksi. Korjauksissa saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.** Laitteesi säilyy näin turvallisena.

⚠ **VAROLTUS! Laitteen pistokkeen tai verkkojohdon saa vaihtaa vain laitteen valmistaja tai sen valtuuttama huoltoliike.** Laitteesi säilyy näin turvallisena.

Takuu

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimassaolosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä huoltopisteeseesi. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön.

Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisista jo ostettaessa olemassa olevista vahingoista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksesta purkamisen jälkeen, kuitenkin viimeistään kaksi päivää ostopäiväyksen jälkeen. Takuuajan jälkeen suoritetut korjaukset ovat maksullisia.

FI
Huolto Suomi
Tel.: 010309 3582
e-mail: kompernass@lidl.fi

IAN 71108

Hävittäminen

Koko pakkaus ja pakkausmateriaali koostuu vain ympäristöystävällisistä materiaaleista ja se voidaan hävittää paikalliseen kierrätyspisteeseen.

Älä heitä sähkölaitteita talousjätteisiin!

Sähkölaitteiden hävittämistä koskevan EU-normin 2002 / 96 / EC mukaan käytöstä poistettuja sähkölaitteita hävitettäessä on huolehdittava materiaalien erottelusta ja kierrätyksestä.

Lisätietoja antavat mm. paikalliset ympäristöviranomaiset.

Vaatimustenmukaisuus-vakuutus / Valmistaja CE

Me, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Saksa, vakuutamme täten, että tämä tuote on seuraavien EY-direktiivien mukainen:

Pienjännitedirektiivi (2006 / 95 / EC)

Elektromagneettista yhteensopivuutta koskevat direktiivit (2004 / 108 / EC)

Tyyppi / Laitekuvaus:
Höyrykeitin SDG 800 A1

Sarjanumero: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu
- Laatumanageri -

Reseptit

Parsasosekeitto
(4 annosta)

Ainekset:
500 g tuoretta parsaa
250 ml vettä
50 g voita
20 g jauhoja
2 munankeltuaista
6 rkl valkoviiniä
250 ml kermaa
Suolaa, pippuria, muskottia

Nestemäärä vesiastiassa:
Maksimi täyttökorkeus

1. Kuori parsa ja pilko se pieniksi palasiksi ja anna kypsyä noin 25 minuuttia kypsytysastiassa.
2. Sulata voi kattilassa liedellä, sekoita siihen jauhot ja anna kuulottua hetken.
3. Lisää seokseen parsan keitinlientä nesteenkeräysastiasta ja vettä. Anna kiehahtaa koko ajan hämmentäen 5 minuuttia.
4. Ota kattila liedeltä ja suurusta keitto kahdella munankeltuaisella.
5. Sekoita siihen kerma ja valkoviini. Mausta keitto suolalla, pippurilla ja muskotilla.
6. Lisää kuumat parsapalat kypsytysastiasta keittoon.

Kanafileet tomaatin ja perunan kera
(4 annosta)

Ainekset:
4 pientä kanafilettä
1 tomaatti
1 valkosipulin kynsi
4 pientä viipaletta emmentalerjuustoa
800 g pieniä perunoita
½ tl oreganoa
1 nippu tilliä

Nestemäärä vesiastiassa:
Maksimi täyttökorkeus

Pidätämme oikeuden muutoksiin.

1. Pese ja kuutioi tomaatti. Leikkaa valkosipuli ohuiksi viipaleiksi. Nypi tillinoksat irti varsista ja hienonna.
2. Kuori perunat ja laita ne ylimmäiseen kypsytysastiaan ja ripottele päälle runsaasti tilliä.
3. Pese kanafileet ja kuivaa ne talouspaperilla. Aseta kanafileet alimpaan kypsytysastiaan.
4. Laita tomaatit ja valkosipuli kanafileille.
5. Kypsennä perunoita noin 40 minuuttia ja kanafileitä noin 35 minuuttia höyrykeittimessä.
6. Käytä isoa paistovuokaa fileille ja perunoille.
7. Aseta joka fileelle yksi viipale emmentalerjuustoa. Mausta jokainen annos runsaasti oreganolla.
8. Anna ruuan paistua paistinuunissa noin 10–15 minuuttia 200 °C lämpötilassa Juuston on annettava sulaa.

Hiivaknödelit (Germknödel)
(3 annosta)

Ainekset:
taikinaan:
180 g jauhoja
1 muna
75 ml maitoa
30 g sokeria
30 g margariinia
15 g kuivahiivaa

täytteeseen:
3 rkl luumuhilloa
2 rkl rommia
1 tl kanelia

päälle:
150 g voita
3 rkl unikonsiemeniä
3 rkl sokeria

Nestemäärä vesiastiassa:
Maksimi täyttökorkeus

1. Valmista taikina jauhoista, munasta, maidosta, hiivasta, sokerista ja margariinista. Anna sen nousta 30 minuuttia,
2. Sekoita luumuhilloon rommi ja kaneli.
3. Jaa taikina kolmeen yhtä suureen osaan ja painele annokset latteaksi.
4. Laita yksi teelusikallinen luumuhilloa jokaiselle annokselle ja muotoile niistä knödeleitä.
5. Aseta kulloinkin yksi knödeli höyryastiaan.
6. Anna knödeleiden kohota vielä noin 10 minuuttia. Höyrytä niitä sitten noin 30 minuuttia höyrykeittimessä.
7. Sulata voi pannussa vähän ennen kypsymisajan päättymistä. Sekoita siihen sokeri ja unikonsiemenet.
8. Pane hiivaknödelit tarjolle lautaselle ja kaada niiden päälle unikonsiemenkastike.

Rahkaknödelit täytteellä
(20 pientä knödeliä / annosta)

Ainekset:
taikinaan:
250 g kevytrahkaa
1 muna
1 ripaus suolaa
5 rkl korppujauhoja
6–8 rkl jauhoja
2 rkl öljyä

täytteeseen:
1 maitosuklaata (tai haluttaessa luumuhilloa)

paahtamiseen:
n. 20 g voita
n. 30 g korppujauhoja

Nestemäärä vesiastiassa:
Maksimi täyttökorkeus

1. Vaivaa rahka, muna, suola, korppujauhot ja öljy sileäksi taininaksi. Anna taikinan seistä hetken, näin sitä on helpompi käsitellä.
2. Leikkaa taikinasta 20 yhtä suurta palasta. Täytä nämä palaset kulloinkin korkeintaan puolella palalla maitosuklaata. Muodosta niistä noin 4 cm:n suuruisia knödeleitä. Varmistaudu, että suklaa on edelleen knödelin keskellä, jottei se pääse kuumuuden vaikutuksesta sulamaan.ja vuotamaan.
3. Aseta knödelit astiaan noin 1 cm etäisyydelle toisistaan. Knödelit kypsyvät höyrykeittimessä 6 minuutissa.

4. Paahda korppujauhot pannulla voissa. Pyöritä knödelit paahdetuissa korppujauhoissa, niin että knödelit ovat korppujauhojen peitossa.

Kirjolohi ja vihannekset
(2 annosta)

Ainekset:
Kirjolohi, maksimi 300 g
1 paprika punainen tai keltainen
1 valkosipulin kynsi
1 karotti
½ sipulia

kastikkeeseen:
3 rkl luonnonjogurttia
1 rkl kuivattua tilliä
3 rkl crème-fraîcheä
Suolaa, pippuria
3 rkl sitruunamehua

Nestemäärä vesiastiassa:
Maksimi täyttökorkeus

1. Pese kirjolohi perusteellisesti. Ripottele suolaa ja pippuria kirholohen sisälle ja pinnalle.
2. Pese ja puhdista vihannekset ja paloittele ne noin 1 x 1 cm suuruisiksi kuutioiksi.
3. Täytä kala vihanneksilla.
4. Laita kala riisikulhoon. Ellei kala sovi riisikulhoon, puolita kala ennen kypsentämistä. Lisää loput vihannekset ja ripottele vihanneksille hieman tilliä. Kypsennä kala ja vihannekset höyrykeittimessä noin 25–30 minuuttia.
5. Sekoita massaan joghurtti, crème-fraîche, sitruunamehu ja hieman tilliä. Mausta liemi suolalla ja pippurilla. Lisää liemi 10-15 minuuttia ennen kypsymistä kalaan ja vihanneksiin höyrykeittimeen.
6. Kuori perunat ja kypsennä höyrykeittimessä lisäkypsytysastiasssa. Tarjoile nämä lisäkkeenä

Vihannes-mozzarella-vuoka
(4–6 annosta)

Ainekset:
250 g kuorittuja porkkanoita
250 g keskikokoisia perunoita, kuorittuja ja halkaistuja
250 g parsakaali, vain kukinnot
250 g kukkakaalia, vain kukinnot
1 iso kesäkurpitsa (kokonainen)
400 g mozzarellaa

kastikkeeseen:
1 teelusikallinen vihannesliemijauhetta
½ teelusikallista raastetttua muskottipähkinää
½ teelusikallista toretta jauhettua pippuria
150 g kermaa
1 veitsenkärjellinen sinappia

Nestemäärä vesiastiassa:
Maksimi täyttökorkeus

1. Pese parsakaali- ja kukkakaalikukinnot ja kesäkurpitsa. Aseta parsakaali- ja kukkakaalikukinnot alimpaan kypsytysastiaan. Pese ja kuori porkkanat. Kuori ja halkaise perunat. Aseta perunat ja porkkanat alimpaan kypsytysastiaan. Anna vihannesten kypsyä höyrykeittimessä 25–30 minuuttia. Leikkaa kesäkurpitsa noin 1 cm paksuisiksi viipaleiksi ja lisää ne noin 15 minuutin kuluttua alimpaan kypsytysastiaan.
2. Anna vihannesten jäähtyä noin 5 minuuttia, jotta ne eivät ole liian kuumia pienennettäväksi. Leikkaa perunat, porkkanat noin 1 cm paksuisiksi viipaleiksi. Leikkaa parsakaali- ja kukkakaalikukinnot noin. 2 x 2 cm suuruisiksi paloiksi.
3. Käytä vihanneksille isoa vuokaa.
4. Sekoita kerma, pippuri, muskattipähkinä, sinappi ja vihannesliemijauhe.
5. Kaada vihannesten päälle tasaisesti kastiketta.
6. Leikkaa mozzarella ohuiksi viipaleiksi. Levitä mozzarella vihannesten päälle.
7. Peitä vuoka. Vuoka saa paistua paistinuunissa noin 10–15 minuuttia. Juuston on annettava sulaa.

Inledning
Avsedd användning ... Sidan 38
Tekniska data ... Sidan 38
Leveransens omfattning ... Sidan 38
De olika delarna ... Sidan 39

Säkerhet ... Sidan 39
Använda originaltillbehör ... Sidan 40

Före första användning ... Sidan 40

Användning ... Sidan 40
Ställa in klockslag ... Sidan 41
Använd snabbstartsfunktion ... Sidan 41
Använda startfördröjning ... Sidan 41
Värmehållningsläge ... Sidan 42
Använda flera insatser ... Sidan 42
Tips ... Sidan 43
Ångningstidstabell ... Sidan 43
Förvara ångkokaren på liten plats ... Sidan 46
Avkalka basapparat / vattentank ... Sidan 46

Rengöring och skötsel ... Sidan 46

Service ... Sidan 47

Garanti ... Sidan 47

Avfallshantering ... Sidan 47

Konformitetsdeklaration / Tillverkarintyg ... Sidan 48

Recept ... Sidan 48

Följande piktogram / symboler används i denna bruksanvisning:			
	Läs bruksanvisningen!		Varning för heta ytor!
	Följ varnings- och säkerhetsanvisningar!		Håll småbarn på avstånd från elverktyg!
	Explosionsrisk!	W	Watt (effekt)
	Risk för elstötar! Livsfara!	V~	Volt (växelström)
	Lämplig för livsmedel!		Kontrollera att apparat, nätkabel och nätkontakt är oskadade!
	Tips! Säkert handhavande.		Brandrisk !
	Avfallshantera förpackning och apparat enligt miljölagstiftning!		

Ångkokare SDG 800 A1

Inledning

Det gläder oss att du valt denna apparat. Fäll upp sidan med bilderna och gör dig bekant med apparatens funktioner innan du använder den första gången. Läs nedanstående drifts- och säkerhetsanvisningar noga. Använd endast apparaten enligt beskrivningen och för avsett ändamål. Spara denna anvisning. Se till att bruksanvisningen alltid finns tillgänglig även vid vidare användning av tredje man.

Avsedd användning

Denna apparat är avsedd för ångkokning av livsmedel. Ångkokaren får endast användas i torra och slutna utrymmen. Varje annan användning gäller som icke avsedd användning och kan medföra allvarliga olycksfallsrisker. Tillverkaren ansvarar inte för skador vilka kan härledas ur felaktig hantering. Den här produkten är endast avsedd att användas i privata hushåll. Använd inte produkten i yrkesmässigt syfte!

Tekniska data

Typbeteckning:	SDG 800 A1
Märkspänning:	220–240 V~, 50 Hz
Effekt:	800 W
Volym insats:	3 l
Volym risskål:	1 l
Mått:	ca. 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (B x H x D)
Vikt:	2,05 kg

Leveransens omfattning

Kontrollera att alla delarna finns med i leveransen och att apparaten och dess delar är oskadade.

1 basapparat
1 turboring
1 kondensatinsats
3 insatser
1 risskål (1 l)
1 lock
1 bruksanvisning

De olika delarna

1 Lock
2 Risskål
3 Övre insats (3)
4 Mittre insats (2)
5 Äggskål (fördjupningar)
6 Undre insats (1)
7 Kondensatinsats
8 Turboring
9 Minimi-markering
10 Basapparat / vattentank
11 Värmeelement
12 Vattennivåmätare
13 Display
14 TILL- / FRÅN
15 Kontrollampa
16 Plus- / Minus
17 PROG ("Programmera")
18 Nätkabel med nätkontakt
19 MAX-markering
20 Tid
21 PROG-symbol ("Programmera")
22 Värmehållningssymbol

Säkerhet

VARNING! Läs alla säkerhetsanvisningar och övriga anvisningar. Icke beaktande av säkerhetsanvisningar och övriga anvisningar kan medföra elstötar, eldsvåda och / eller allvarliga personskador.

FÖRVARA ALLA SÄKERHETSINSTRUKTIONER OCH ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA BEHOV.

Undvik personskador och materialskador av elapparaten:

- **RISK FÖR LIVSFARLIGA SKADOR FÖR SPÄDBARN OCH BARN!** Låt inte barn leka med förpackningsmaterial och apparat. Risk för kvävning och risk för brännskador föreligger i samband med förpackningmaterialet. Mindre barn förstår inte farorna som lurar. Håll alltid mindre barn på avstånd.
- Använd inte apparaten inom explosionsfarliga områden där det finns brännbara ångor eller gaser.
- Barn och personer med bristande kunskaper eller erfarenhet samt personer med nedsatta fysiska, motoriska hinder, handikappade personer eller barn skall om möjligt inte använda apparaten utan uppsikt eller handledning av säkerhetsansvarig person. Barn skall hållas under uppsikt och får absolut inte använda apparaten som leksak.
- **OBSERVERA!** Använd aldrig ångkokaren utan tillsyn.
- **OBSERVERA! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!** Apparaten blir mycket het under användningen. Se till att inte komma i kontakt med vattenånga eller heta livsmedel.
- Lyft alltid locket 1 långsamt, vänd locket från dig och se till att vattenångan sprids bakåt. Böj dig aldrig över apparaten när vattenånga genereras. Använd grytlappar när du hanterar locket 1 och insatserna 3, 6, 4. Använd en lång stekgaffel eller tång om du vill kontrollera om livsmedlet är färdigt.
- Dra ut nätkontakten efter varje användning. Låt inte nätkabeln 18 hänga utanför arbetsytans kant så att apparaten kan dras ner från ytan.
- Låt apparaten svalna helt innan du tömmer ut resterande vatten ur basapparaten / vattentanken 10.
- **OBSERVERA! RISK FÖR ELDSVÅDA!** Använd inte ångkokaren i närheten av eller under draperier, hängskåp eller andra brännbara material.
- Placera apparaten på ett värmetåligt underlag (inga lackerade bord, inga bordsdukar). Använd inte apparaten i närheten av andra värmekällor (spis, gasflamma). Risk för apparatskador och / eller skadade möbler.
- Placera apparaten på jämnt, stabilt underlag. Se till att avståndet till väggar och skåp är tillräckligt. Så undviker du skador från vattenånga.
- Kontrollera att basapparaten / vattentanken 10 innehåller tillräcklig vattenmängd under hela tillagningen. Lägg inte aluminiumfolie eller likn. i basapparaten / vattentanken 10. Detta kan

innebära att apparaten överhettas. Detta kan medföra skadad apparat.
- Sänk inte ner apparaten i vatten och dra alltid ut nätkontakten innan apparaten rengörs eller transporteras.
- **LÄMPLIG FÖR LIVSMEDEL!** Apparaten påverkar inte smak och lukt.

Undvik personskador p.g.a. elstötar.

- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med uppgifterna på typskylten. Anslut endast apparaten till växelström.
- Använd inte apparaten med externt kopplingsur eller separat fjärrkontrollsystem.
- Kontrollera nätkabeln 18 regelbundet på skador eller slitage.
- Använd inte apparaten med skadad nätkabel 18 eller skadad nätkontakt.
  OBSERVERA! Skadad nätkabel 18 kan medföra elstötar och livsfara. Låt alltid kundtjänsten undersöka och reparera en apparat som inte fungerar korrekt eller är skadad.
- Dra inte i nätkabeln 18 för att dra ut kontakten ur vägguttaget, dra i själva kontakten. Se till att inte nätkabeln 18 löper över heta ytor, vassa kanter eller utsätts för mekanisk belastning. Skadade eller tvinnade nätkablar 18 ökar risken för elstötar.
- Använd inte apparaten utomhus. Kontrollera att nätkabeln 18 inte blir blöt eller fuktig under användningen.
- Dra ut nätkabeln 18 ur vägguttaget när apparaten inte används.

Använda originaltillbehör

- Använd alltid tillbehör och extra utrustning enligt anvisningarna i bruksanvisningen. Användning av andra tillbehör som inte rekommenderas i denna bruksanvisning kan medföra personskador.

Före första användningen

- Rengör alla lösa delar före första användning med varmt diskvatten och torka ordentligt. Torka ur basapparatens / vattentankens 10 insida med fuktig duk.

Användning

Observera nätspänningen! Strömkällans spänning måste stämma överens med uppgifterna på elverktygets typskylt. Elverktyg märkta med 230 V kan även användas med 220 V.

- ☐ Ställ basapparaten / vattentanken 10 på fast och jämnt underlag.
- ☐ Sätt den svarta turboringen 8 på värmeelementet 11 i mitten. Se till att den större sidan ligger nedåt.
- ☐ Fyll basapparaten / vattentanken 10 med kallt vatten upp till MAX-markeringen 19.
  Obs: Kontrollera att basapparaten / vattentanken 10 innehåller tillräcklig vattenmängd minst upp till minimi-markeringen 9.
- ⚠ **OBSERVERA! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!** Se till att vattnet inte överstiger MAX-markeringen 19. Annars kan hett vatten stänka ur ångkokaren under tillagningen.
  OBSERVERA! Tillsätt ingenting, t.ex. kryddor till vattnet. Detta kan påverka ångcirkulationen och / eller basapparatens / vattentankens 10 ytor och skada värmeelementet 11.
- ☐ Lägg in den svarta kondensatinsatsen 7 i basapparaten / vattentanken 10. Kontrollera att den halvcirkelformade upphöjningen pekar framåt mot knapparna och ligger plant. Därmed hålls turboringen 8 i rätt position.
- ☐ Placera livsmedlet i insatserna 3, 4, 6.
- ☐ Säkerställ att alla delarna är korrekt placerade innan du använder apparaten.
  OBSERVERA! Använd inte skålar eller andra delar som inte är avsedda direkt för denna apparat. Risk för personskador och / eller apparatskador.
- ☐ Placera insatserna 3, 4, 6 i följande ordning 1 – 2 – 3 (se markeringen på handtagen) på kondensatinsatsen 7.

- Lägg på locket 1 i mitten så att den övre insatsen 3 är komplett sluten och inte läcker ånga.
- Anslut nätkontakten 18 till ett passande vägguttag.
- Displayen 13 visar ”45” (se bild B).

Ångkokaren är klar att använda.

Ställa in klockslag

Gör så här:

- Tryck knapparna PROG 17 och TILL/FRÅN 14 samtidigt i 2–3 sekunder. En signal ljuder när du släpper knapparna.
- Tryck Plus 16 för att öka tiden 20 i steg om 10 minuter. Tryck Minus 16 för att sänka tiden 20 i steg om 1 minut.
- Tryck PROG 17 för att bekräfta inmatningen.
- Displayen 13 visar aktuellt klockslag (tidsläge).

Använd snabbstartsfunktion

Obs: Kontrollera att basapparaten/vattentanken 10 innehåller tillräcklig vattenmängd minst upp till minimimarkeringen 9. Kontrollera att turboringen 8 och kondensatinsatsen 7 är korrekt placerade.

- Tryck TILL-/FRÅN 14. Förprogrammand ångtid på 45 minuter blinkar nu i displayen 13 (se bild B).
- Tryck PLUS-/MINUS 16 för att öka ångkokningstiden i steg om 5 minuter resp. sänka ångkokningstiden i steg om 1 minut.
  Obs: Maximal ångningstid är 90 minuter.
  Obs: Se till att fylla på vatten om ångningen pågår under längre tid. Använd sidoöppningarna i kondensatinsatsen 7 för att fylla på vatten. En fylld basapparat/fylld vattentank 10 med vatten upp till MAX-markeringen 19 räcker för ca. 1 timmes ångningstid.

⚠ **OBSERVERA! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!**
Se till att vattnet inte överstiger MAX-markeringen 19. Annars kan hett vatten stänka ur ångkokaren under tillagningen.

- Tryck TILL-/FRÅN-kontakten 14. En signal ljuder. En kontrollampa 15 lyser röd och kastrullen startar ångkokningen automatiskt.
- Displayen 13 visar resterande ångningstid.

⚠ **OBSERVERA! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!**
Apparaten blir mycket het under användningen. Se till att inte komma i kontakt med vattenånga eller heta apparatdelar.

- När inställd ångkokningstid är slut, kopplar kastrullen om automatiskt till värmehållningsläge (se Värmehållningsläge).
  Obs: Tryck PLUS-/MINUS 16 för att öka ångkokningstiden i steg om 5 minuter resp. sänka ångkokningstiden i steg om 1 minut när som helst under ångkokningstiden. När ångkokningstiden ställs in på ”0” manuellt, kopplar kastrullen om automatiskt till värmehållningsläge (se ”Värmehållningsläge”).

⚠ **OBSERVERA! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!**
Lyft alltid locket 1 långsamt, vänd locket från dig och se till att vattenångan sprids bakåt. Böj dig aldrig över apparaten när vattenånga genereras. Använd grytlappar när du hanterar locket 1 och insatserna 3, 6, 4. Använd en lång stekgaffel eller tång om du vill kontrollera om livsmedlet är färdigt.

- Tryck TILL-/FRÅN-kontakten 14 för att avbryta ångkokningen i förtid eller för att stänga av kastrullen. Indikeringen i displayen 13 växlar tillbaka till tidsindikering 20 (se bild A).
  Obs: Varningssignaler ljuder när vattennivån är för låg under användningen. Ångkokningen avbryts. Indikeringen i displayen 13 växlar tillbaka till tidsindikering 20 (se bild A). Kontrollera vattennivån på vattennivåmätaren 12 regelbundet och fyll på vatten om nödvändigt.

⚠ **OBSERVERA! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!**
Se till att vattnet inte överstiger MAX-markeringen 19. Annars kan hett vatten stänka ur kastrullen under tillagningen.

Använda startfördröjning

Obs: Kontrollera att basapparaten/vattentanken 10 innehåller tillräcklig vattenmängd minst upp till minimimarkeringen 9. Kontrollera att turboringen 8 och kondensatinsatsen 7 är korrekt placerade.

- Tryck PROG 17. Displayen 13 visar tidsindikeringen 20 samt PROG-symbolen 21 (se bild A).

□ Tryck PLUS-/MINUS 16 för att öka önskad fördröjningstid i steg om 10 minuter resp. sänka önskad fördröjningstid i steg om 1 minut.
Obs: Inställd fördröjningstid gäller aktuellt klockslag. Dvs om du ställer in en fördröjningstid på 30 minuter klockan 13:00, börjar ångningen klockan 13:30. Maximal fördröjningstid är 24 timmar.
□ Tryck PROG 17 igen.
□ Tryck PLUS-/MINUS 16 för att öka ångkokningstiden i steg om 5 minuter resp. sänka ångkokningstiden i steg om 1 minut.
Obs: Maximal ångningstid är 90 minuter.
Obs: Se till att fylla på vatten om ångningen pågår under längre tid. Använd sidoöppningarna i kondensatinsatsen 7 för att fylla på vatten. En fylld basapparat/fylld vattentank 10 med vatten upp till MAX-markeringen 19 räcker för ca. 1 timmes ångningstid.
□ Tryck PROG 17 igen. Displayen 13 visar tidsindikeringen 20 samt PROG-symbolen 21. Startfördröjningen är aktiv.
□ När inställd fördröjningstid är slut hörs en signal, kontrollampan 15 lyser röd och kastrullen startar ångkokningen automatiskt.

⚠ **OBSERVERA! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!**
Apparaten blir mycket het under användningen. Se till att inte komma i kontakt med vattenånga eller heta apparatdelar.
Obs: Varningssignaler ljuder när vattennivån är för låg under användningen. Ångkokningen avbryts. Kontrollera vattennivån på vattennivåmätaren 12 regelbundet och fyll på vatten om nödvändigt.

⚠ **OBSERVERA! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!**
Se till att vattnet inte överstiger MAX-markeringen 19. Annars kan hett vatten stänka ur kastrullen under tillagningen.
□ Tryck PROG 17 för att avbryta startfördröjningen. PROG-symbolen 21 slocknar i displayen 13.

Värmehållningsläge

När inställd ångkokningstid är slut, kopplar kastrullen om automatiskt till värmehållningsläge.

- Displayen 13 visar tidsindikeringen 20 samt värmehållningssymbolen 22.
- Kontrollampan 15 lyser grön.
- Vattnet värms i cykler i värmehållningsläge. Maträtterna hålls varma vid en temperatur på ca. 60–70 °C.

⚠ **OBSERVERA! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!**
Apparaten blir mycket het under användningen. Se till att inte komma i kontakt med vattenånga eller heta apparatdelar.
- Värmehållningsläget är så länge aktivt tills vattnet har försvunnit eller en knapp trycks.
□ Tryck TILL-/FRÅN-kontakten 14 för att avsluta värmehållningsläget.

Använda flera insatser

□ Placera större livsmedel eller livsmedel som behöver lång tillagningstid i den undre insatsen 6.
□ Observera att ångningstiden i den övre 3 och mittersta insatsen 4 förlängs med 5–10 minuter. Tänk på detta när du ställer in ångningstiden.
□ Livsmedlets smak kan överföras till kondensvattnet. Placera alltid fisk och kött i den undre insatsen 6. Låt den undre insatsen 6 vara tom när du vill tillaga livsmedel med längre ångningstider. Placera sedan fisk och kött i den undre insatsen 6 när tidspunkten är lämplig.

⚠ **OBSERVERA! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!**
Lyft alltid locket 1 långsamt, vänd locket från dig och se till att vattenångan sprids bakåt. Böj dig aldrig över apparaten när vattenånga genereras. Använd grytlappar när du hanterar locket 1 och insatserna 3, 6, 4. Använd en lång stekgaffel eller tång om du vill kontrollera om livsmedlet är färdigt.
□ Placera livsmedel med längre ångningstid i den undre insatsen 6 när livsmedlen har olika ångningstid. Lyft locket 1 försiktigt och placera nästa insats 3, 4 ovanpå den undre och låt livsmedlet tillagas under motsvarande resterande ångningstid. Lägg på locket 1 försiktigt.

Tips

Angivna ångningstider i tabellen är endast riktvärden. Tiderna kan variera beroende på livsmedlets storlek, insatsens 3, 4, 6 fyllmängd, maträtternas hållbarhet och personlig smak. Du kan variera ångningstiderna när du vet hur du skall använda din ångkokare.

- Observera att en skikt tillagas snabbare än maträtter i flera skikt. Ångningstiden ökar med mängden livsmedel, t.ex. 1000 g blomkål behöver längre tid än 500 g.
- Se till att alla bitar är lika stora. Detta ger bästa resultat. Placera mindre bitar längst upp om bitarna är olika stora och skall läggas i skikt.
- Packa inte livsmedlet i insatserna 3, 4, 6. Lämna tillräcklig plats mellan bitarna. Detta ger en bättre ångcirkulation.
- Rör om i livsmedlet med en lång slev efter halva ångningstiden om du tillagar större mängder.
- Tillaga aldrig kött, fågel eller skaldjur som är frusna. Tina alltid dessa rätter först. Annars kan inte ingredienserna tillagas ordentligt.
- Angivna tider i ångningstidstabellen gäller användning med kallt vatten. Använd varmt (inte kokande) vatten för att förkorta ångningstiderna.
- Risskålen 2 kan användas för att ångkoka andra livsmedel som frukt och grönsaker osv.

Ångningstidstabell

Angivna ångningstider i tabellen är endast riktvärden. Tiderna kan variera beroende på livsmedlets storlek, insatsens 3, 4, 6 fyllmängd, maträtternas hållbarhet och personlig smak. Vi rekommenderar att kontrollera livsmedlet när inställd ångningstid är slut med ett långt föremål (gaffel eller spett). Ångningstiderna gäller för angiven mängd i tabellen. Om inget annat anges, gäller alla ångningstider för användning med den undre insatsen 6. Livsmedel i den övre och mittersta insatsen 3, 4 behöver 5–10 minuter längre.

Angivna tider i tabellen gäller användning med kallt vatten.

Grönsaker	Typ	Mängd	Ångningstid	Anmärkningar
Kronärtskocka	färsk	2–3, medelstor	50–55 minuter	
Sparris	färsk	400 g	15–20 minuter	placera plant i insatserna 3, 4, 6
	frusen	400 g	15–20 minuter	2. Lägg korsvis för bättre ångcirkulation
Gröna bönor	färsk	400 g	25–30 minuter	rör om efter halva ångningstiden
	frusna	400 g	35–40 minuter	
Broccoli	färsk	400 g	15–20 minuter	rör om efter halva ångningstiden
	frusen	400 g	20–25 minuter	
Brysselkål	färsk	400 g	20–25 minuter	rör om efter halva ångningstiden
Kål	färsk, i mindre bitar	400 g	35–40 minuter	rör om efter halva ångningstiden
Morötter	färska, i skivor	400 g	20–25 minuter	rör om efter halva ångningstiden

Grönsaker	Typ	Mängd	Ångningstid	Anmärkningar
Majskolvar	färska, kolvar	2 st.	ca. 15 minuter	vänd 180° efter halva ångningstiden
Blomkål	färsk, i bitar	400 g	15–20 minuter	rör om efter halva ångningstiden
	frusen	400 g	20–25 minuter	
Zucchini	färsk, i skivor	400 g	15–20 minuter	rör om efter halva ångningstiden
Svamp	färsk	200 g	15–20 minuter	rör om efter halva ångningstiden
Ärtor	frusna	400 g	15–20 minuter	rör om efter halva ångningstiden
Potatis	skalad, i mindre bitar	900 g	25–30 minuter	rör om efter halva ångningstiden
Färskpotatis	färsk, hel	400 g	30–35 minuter	
Spenat	färsk	250 g	10–15 minuter	
	frusen	400 g	15–20 minuter	

Tips:

- Ta bort tjockare stjälkar från blomkål, broccoli och kål.
- Ångkoka gröna bladgrönsaker så kort tid som möjligt, annars förlorar de färgen.
- Bästa resultat får du om du saltar och kryddar grönsakerna efter ångkokningen.
- Frusna grönsaker behöver inte tinas för ångkokningen.

Fisk och skaldjur	Typ	Mängd	Ångningstid	Anmärkningar
Hummersvansar	färska	2 stk.	20–25 minuter	Köttet blir vitt, tillaga längre vid behov
Fiskfileér	frusna	250 g	10–15 minuter	
	färska	250 g	10–15 minuter	
Fisk, tjocka stycken	Lax, kabeljo	250 / 400 g	10–15 minuter	
	Tonfisk	400 g	15–20 minuter	
Musslor	färska	400 g	10–15 minuter	Tillagningstiden är slut när skalen är helt öppna
Ostron	färska	6 stk.	15–20 minuter	Tillagningstiden är slut när skalen är helt öppna
Räkor	färska	400 g	10–15 minuter	rör om efter halva ångningstiden

Tips:
- Fisken är klar när köttet är vit.
- Frusen fisk kan ångkokas utan att tina när styckena separeras före ångkokningen och tillagningstiden förlängs.
- Lägg ett par citronskivor och kryddor på fisken i insatsen för att förhöja smaken.

Fågel	Typ	Mängd	Ångningstid	Anmärkningar
Kyckling	Bröst, utan ben	400 g	15–20 minuter	Ta bort skinnet före tillagningen
	Lårklubbor	400 g	20–30 minuter	Bry eventuellt i ugn efter tillagningen (grilla)

Kött och korv	Typ	Mängd	Ångningstid	Anmärkningar
Oxkött	i skivor, filé eller rostbiff	250 g	10–15 minuter	Ta bort allt fett, ångkokt oxkött är fast
Lamm	Kotlett, med eller utan ben	4 kotletter	15–20 minuter	Ta bort allt fett
Griskött	Filé, steaks eller stycken	400 g eller 4 stk.	10–15 minuter	Ta bort allt fett
Korvar (kokade)	Frankfurt korv	400 g	10–15 minuter	Picka skinnet före tillagningen
	Knackkorv	400 g	ca. 15 minuter	

Tips:
- Ångkokningen medför att fettet försvinner helt under tillagningen. Använd därför alltid magert kött och ta bort allt fett. Grillkött är idealiskt för ångkokning.
- Servera ångkokt kött och grönsaker med smaksatta såser eller marinera före tillagningen.
- Tillaga maträtten med omsorg innan den serveras. Stick i köttet med ett långt föremål (kniv eller spett) för att kontrollera om tillagningen är korrekt.
- Korv måste vara förkokad före ångkokningen.
- Tillsätt färska kryddor för att smaksätta ytterligare.

Ris	Typ	Mängd	Vatten-mängd	Ångningstid	Anmärk-ningar
Ris	vitt	200 g	300 ml	25 minuter	2 portioner
		300 g	600 ml	35 minuter	4 portioner
	brunt	300 g	600 ml	40 minuter	4–6 portioner
Rispudding	Puddingris	100 g ris + 30 g strösocker	varm mjölk	75–80 minuter	

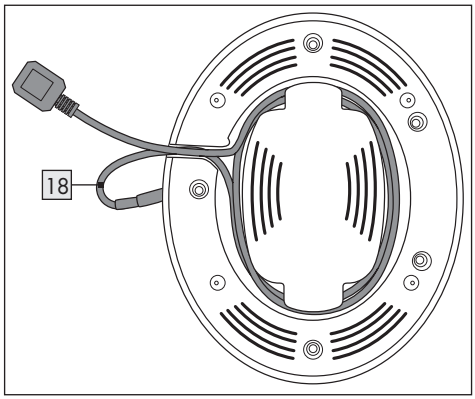
Tips:
- Häll nödvändig mängd vatten tillsammans med riset i risskålen 2.
- Placera alltid risskålen 2 i den övre insatsen för att överföra smakämnen från övriga rätter till kondensvattnet.

Ägg	Mängd	Vattenmängd	Ångningstid	Anmärkningar
löskokta	max. 6	400 ml	8 minuter	Lägg äggen i äggskålen 5 (fördjupningar i insatsen)
hårdkokta			15 minuter	

Ställ in på 10 minuter för löskokta ägg och ta ut äggen när de är klara.

Förvara ångkokaren på liten plats

- □ Placera risskålen 2 i den undre insatsen 6.
- □ Placera den undre insatsen 6 med risskålen 2 i den mittersta insatsen 4.
- □ Placera båda insatserna 6, 4 med risskålen 2 i den övre insatsen 3.
- □ Placera insatserna 3, 4, 6 och risskålen 2 i kondensatinsatsen 7 och lägg på locket 1.
- □ Linda nätkabeln med nätkontakten 18 runt kabelförvaringen i botten av produkten.



Avkalka basapparat / vattentank

OBSERVERA! RISK FÖR PERSONSKADOR!
Stäng av apparaten före alla rengöringsarbeten och dra ut nätkontakten 18.

OBSERVERA! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!
Låt ångkokaren svalna helt innan du avkalkar den.

- □ Kalka av basapparaten / vattentanken 10 regelbundet. Så säkras vattenångans produktion och apparatens livslängd. Kalkavlagringarna beror på vattnets hårdhet. Kalka av basapparaten / vattentanken 10 efter var sjunde till tionde användning.

Lättare och allvarligare kalkavlagringar:
- □ Använd en duk fuktad i ättika för lättare kalkavlagringar.
- □ Torka bort kalkavlagringarna.
- □ Tillsätt mera ättika för allvarligare kalkavlagringar.
- □ Spola av ordentligt och torka apparaten noga.

Avkalka basapparat / vattentank:
- □ Placera turboringen 8 med ovansidan nedåt på värmeelementet 11 (större sidan uppåt).
- □ Fyll basapparaten / vattentanken 10 med kallt vatten upp till MAX-markeringen 19.
- □ Fyll turboringens 8 inre med vanligt avkalkningsmedel.
- □ Värm inte apparaten.
- □ Låt apparaten stå för avkalkning under natten.
- □ Häll ut avkalkningsmedlet och spola apparaten ordentligt.
- □ Torka av apparaten ordentligt och torka apparaten noga.

Rengöring och skötsel

OBSERVERA! RISK FÖR PERSONSKADOR!
Stäng av apparaten före alla rengöringsarbeten och dra ut nätkontakten 18.

OBSERVERA! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!
Låt ångkokaren svalna helt innan du rengör den.
OBSERVERA! RISK FÖR MATERIALSKADOR!
Använd inte aggressiva rengöringsmedel som skurpulver, skursvamp, stålull, tvättsoda eller blekningsmedel. Dessa kan skada produktens yta.

- Rengör ångkokaren regelbundet, förslagsvis efter varje användning.
- Sänk inte ner apparaten i vatten.
- Torka ur basapparaten / vattentanken 10 med fuktig duk.
- Rengör alla lösa delar i hett diskvatten med diskborste. Spola av ordentligt och torka alla delarna noga.

Service

⚠ **VARNING! Låt endast behörig elektriker reparera utrustningen och använd endast reservdelar i original.** Därmed säkerställs verktygets säkerhet.

⚠ **VARNING! Låt alltid tillverkaren eller kundtjänst byta nätkontakt eller nätsladd.** Därmed säkerställs verktygets säkerhet.

Garanti

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.

Garantin gäller bara för bara för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt.

Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

SE
Service Sverige
Tel.: 0770 930739
e-mail: kompernass@lidl.se

IAN 71108

FI
Service Suomi
Tel.: 010309 3582
e-mail: kompernass@lidl.fi

IAN 71108

Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material som kan avfallshanteras hos lokala återvinningsstationer.

Kasta inte elapparater i hushållssoporna.

Enligt EU-direktiv 2002 / 96 / EC gällande Begagnad elektrisk och elektronisk utrustning skall trasiga eller begagnade elverktyg avfallshanteras separat och tillföras återvinningen enligt gällande miljölagstiftning.

Kontakta miljökontoret på din ort för vidare information om avfallshantering av förbrukad utrustning.

Konformitetsdeklaration / Tillverkarintyg CE

Vi, Kompernaß Handelsgesellschaft mbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Tyskland, förklarar härmed att denna produkt överensstämmer med följande EU-riktlinjer:

Lågspänningsdirektiv (2006 / 95 / EC)

Elektromagnetisk kompatibilitet (2004 / 108 / EC)

Typ / beteckning:
Ångkokare SDG 800 A1

Serienummer: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu
- Kvalitetsmanager -

Rätt till tekniska ändringar för fortsatt produktutveckling förbehålles.

Recept

Sparriskrämsoppa
(4 portioner)

Ingredienser
500 g färsk sparris
250 ml vatten
50 g smör
20 g mjöl
2 äggulor
6 msk vitt vin
250 ml grädde
Salt, peppar, muskot

Vätskemängd i vattentanken:
maximal fyllmängd

1. Skala sparrisen, skär den i små bitar och låt den tillagas i insatsen i ca. 25 minuter.
2. Smält smöret i en kastrull på spisen, blanda ner mjölet och låt den tjockna.
3. Späd mjölkblandningen med sparrisbuljongen från kondensatinsatsen och med vatten. Låt puttra i 5 minuter under ständig omrörning.
4. Ta bort kastrullen från spisen och tillsätt de två äggulorna.
5. TIllsätt grädden och det vita vinet. Krydda med salt, peppar och muskot.
6. Tillsätt de heta sparrisbitarna ur ångkokaren i soppan.

Kycklingsfiléer med tomater och potatis
(4 portioner)

Ingredienser
4 små kycklingfliéer
1 tomat
1 vitlöksklyfta
4 små skivor Emmentaler-ost
800 g små potatisar
½ tsk oregano
1 knippe dill

Vätskemängd i vattentanken:
maximal fyllmängd

1. Skölj och skär tomaterna i tärningar. Skär vitlöken i tunna skivor. Ta bort dillkronorna från skjälkarna och hacka den.
2. Skala potatisen, lägg den i den övre insatsen och strö över riktligt med dill.
3. Skölj kycklingfiléerna och torka dem. Lägg kycklingfiléerna i den undre insatsen.
4. Lägg tomaterna och vitlöken på kycklingfiléerna.
5. Tillaga potatisen i ca. 40 minuter och kycklingfiléerna ca. 35 minuter i ångkokaren.
6. Använd en större form för filéerna och potatisen.
7. Lägg en skiva Emmentaler-ost på varje filé. Krydda varje portion ordentligt med oregano.
8. Låt rätten tillagas i ugn ca. 10–15 minuter vid 200 °C. Osten skall smälta.

Germknödel
(3 portioner)

Ingredienser
för degen:
180 g mjöl
1 ägg
75 ml mjölk
30 g socker
30 g margarin
15 g torrjäst

för fyllningen:
3 msk plommonmos
2 msk rom
1 tsk kanel

för ovanpå:
150 g smör
3 msk vallmofrön
3 msk socker

Vätskemängd i vattentanken:
maximal fyllmängd

1. Gör en deg av mjöl, ägg, mjölk, jäst, socker och margarin. Låt degen jäsa i 30 minuter.
2. Rör ihop plommonmoset med rommen och kanelen.
3. Dela degen i 3 lika stora delar och tryck portinerna platta.
4. Lägg en tsk plommonmos på varje portion och forma en boll.
5. Lägg varje boll i en ångskål.
6. Låt bollarna jäst i ytterligare ca. 10 minuter. Ångkoka sedan ca. 30 minuter i ångkokaren.
7. Smält smöret strax innan tillagningstiden är slut. TIllsätt sockret och vallmofröna.
8. Lägg germknödlarna på en tallrik och häll över vallmosåsen.

Quarkknödel med fyllning
(20 små knödlar / portioner)

Ingredienser
för degen:
250 g magerquark
1 ägg
1 nypa salt
5 msk ströbröd
6–8 msk mjöl
2 msk olja

för fyllningen:
1 mjölkchoklad (eller plommonmos om så önskas)

för rostningen:
ca. 20 g smör
ca. 30 g strömbröd

Vätskemängd i vattentanken:
maximal fyllmängd

1. Knåda en jämn deg av quark, ägg, salt, ströbröd och olja. Låt degen vila en stund.
2. Skär degen i 20 lika stora delar. Fyll varje del med maximalt en halv ruta mjölkchoklad. Forma knödlar med diameter på ca. 4 cm. Se till att chokladen stannar i mitten av knödeln så att den inte kan rinna ut när knödeln blir het.
3. Placera knödlarna i behållaren med ca. 1 cm avstånd. Tillaga knödlarna i ångkokaren i ca. 6 minuter.
4. Rosta ströbrödet i en panna med smöret. Rulla knödlarna i det rostade ströbrödet så att knödlarna täcks av ströbröd.

Laxforell och grönsaker
(2 portioner)

Ingredienser
Laxforell, maximalt 300 g
1 paprika, röd eller gul
1 vitlöksklyfta
1 morot
½ lök

för såsen:
3 msk youghurt utan smak
1 msk torkad dill
3 msk Crème-fraîche
Salt, peppar
3 msk citronsaft

Vätskemängd i vattentanken:
maximal fyllmängd

1. Skölj laxforellen noga. Strö peppar och salt på laxforellsens in- och utsida.
2. Skölj och rensa grönsakerna och skär dem i ca. 1 x 1 cm stora tärningar.
3. Fyll fisken med grönsakerna.
4. Lägg fisken i risinsatsen. Om fisken inte passar i risbehållaren, skär fisken i hälften före tillagningen. Lägg resterande grönsaker i samma behållaren och strö över med dill. Tillaga fisken med grönsakerna i ångkokaren i ca. 25–30 minuter.
5. Blanda youghurt, Crème-fraîche, citronsaft och en liten portion dill till en massa. Krydda med salt och peppar. Häll över fisken och grönsakerna i ångkokaren under de sista 10–15 minuterna.
6. Skala potatisen och tillaga i ångkokaren i en annan insats. Servera som tillägg.

Ost-mozzarella-gratäng
(4-6 portioner)

Ingredienser
250 g skalade morötter
250 g medstora skalade och halverade potatisar
250 g broccoli, utan stam
250 g blomkål, utan stam
1 stor zucchini (hel)
400 g mozzarella

för såsen:
1 tsk grönsaksbuljong
½ tsk riven muskot
½ tsk färskmalen peppar
150 g grädde
1 knivsudd senap

Vätskemängd i vattentanken:
maximal fyllmängd

1. Skölj broccoli, blomkål och zucchini. Lägg broccoli och blomkål i den undre insatsen. Skölj och skär morötterna. Skala och halvera potatisen. Lägg potatisen och morötterna i den undre insatsen. Tillaga grönsakerna 25–30 minuter i ångkokaren. Skär zucchini i ca. 1 cm tjocka skivor och lägg dem i den övre insatsen efter ca. 15 minuter.
2. Låt grönsakerna svalna i ca. 5 minuter så att du kan hantera dem. Skär potatisen och morötterna i ca. 1 cm tjocka skivor. Skär broccolin och blomkålen i ca. 2 x 2 cm stora bitar.
3. Använd en stor form för grönsakerna.
4. Blanda grädde, peppar, muskotportion, senap och grönsaksbuljong.
5. Häll såsen jämnt över grönsakerna.
6. Skär mozzarella i tunna skivor. Fördela mozzarella över grönsakerna.
7. Täck formen med lock eller likn. Låt gratängen tillagas i ugn ca. 10–15 minuter. Osten skall smälta.

Indledning
Anvendelse efter bestemmelsen ... Side 52
Tekniske specifikationer ... Side 52
Leveringsomfang ... Side 52
Beskrivelse af delene ... Side 53

Sikkerhed ... Side 53
Anvend originalt tilbehør ... Side 54

Inden første ibrugtagen ... Side 54

Ibrugtagen ... Side 54
Indstilling af klokkeslæt ... Side 55
Anvendelse af straks-start-funktion ... Side 55
Startforsinkelsen anvendes ... Side 56
Varmholdnings-modus ... Side 56
Flere tilberedningsbeholdere anvendes ... Side 57
Tips ... Side 57
Tabel over dampningstidsrum ... Side 57
Dampkogeren opbevares pladsbesparende ... Side 61
Basisapparat / Vandbeholder afkalkes ... Side 61

Rensning og pleje ... Side 61

Service ... Side 62

Garanti ... Side 62

Bortskaffelse ... Side 62

Konformitetserklæring / Fremstiller ... Side 63

Opskrifter ... Side 63

I denne brugervejledning anvendes følgende piktogrammer/symboler:			
	Læs Brugervejledning!		Advarsel mod varme overflader!
	Vær opmærksom på advarsels- og sikkerhedshenvisninger!		Hold børn væk fra elektroapparatet!
	Risiko for eksplosion!	**W**	Watt (virkningsgrad)
	Risiko for elektrisk stød! Livsfare!	**V~**	Volt (vekselspænding)
	Fødevaregodkendt!		Vær opmærksom på, at apparat, strømkabel og strømstik ikke er beskadiget!
	Tip! Sådan forholder De Dem rigtigt.		Risiko for brand!
	Bortskaf emballage og apparat miljøbevidst!		

Dampkoger SDG 800 A1

Indledning

Vi er glade for, at De har besluttet Dem for dette produkt. Klap siderne med illustrationerne ud og gør Dem fortrolig med apparatets funktioner inden De tager det i brug første gang. Læs til dette formål den følgende betjeningsvejledning og sikkerhedshenvisningerne omhyggeligt. Brug apparatet udelukkende som beskrevet og til de nævnte indsatsområder. Opbevar denne vejledning godt. Udlever også alle dokumenter, når apparatet gives videre til tredje.

Anvendelse efter bestemmelsen

Apparatet er beregnet til tilberedning af fødevarer ved hjælp af damp. Dampkogeren må udelukkende anvendes i tørre og lukkede rum. Andre anvendelser eller ændringer på apparatet gælder som ikke i overenstemmelse med bestemmelsen og gemmer på alvorlige risici for ulykker. For skader, som er opstået på grund af anvendelse, som ikke er i overensstemmelse med bestemmelsen, stiller producenten ingen garanti. Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i private husholdninger.
Brug ikke apparatet til erhvervsmæssige formål!

Tekniske specifikationer

Typebetegnelse:	SDG 800 A1
Mærkespænding:	220–240 V~, 50 Hz
Nominelt forbrug:	800 W
Beholderens volumen:	3 l
Risskålens volumen:	1 l
Mål:	ca. 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (B x H x D)
Vægt:	2,05 kg

Leveringsomfang

Kontroller altid umiddelbar efter udpakning, om leveringsomfanget er komplet samt om produktet og alle dele er i upåklagelig tilstand.

1 Basisapparat
1 Turboring

1 Kondensat-drypbakke
3 Tilberedningsbeholder
1 Risskål (1 l)
1 Låg
1 Brugervejledning

Beskrivelse af delene

1 Låg
2 Risskål
3 Øverste tilberedningsbeholder (3)
4 Mellemste tilberedningsbeholder (2)
5 Æggebæger (fordybninger)
6 Nederste tilberedningsbeholder (1)
7 Kondensat-drypbakke
8 Turboring
9 Minimumsmarkering
10 Basisapparat / Vandbeholder
11 Varmeelement
12 Vandstandsvisning
13 LC-display
14 TÆND- / SLUK-tast
15 Kontrollampe
16 Plus- / minus-tast
17 PROG-tast ("Programmering")
18 Strømkabel med strømstik
19 Maksimumsmarkering
20 Klokkeslætsvisning
21 PROG-symbol ("Programmering")
22 Symbol for varmholdning

Sikkerhed

ADVARSEL! Læs alle sikkerhedshenvisninger og vejledninger. Tilsidesættelse af sikkerhedshenvisningernes og vejledningernes overholdelse kan forårsage elektrisk stød, brand og / eller alvorlige tilskadekomster.

OPBEVAR ALLE SIKKERHEDSHENVISNINGER OG VEJLEDNINGER TIL SENERE BRUG!

Undgå tilskadekomster og beskadigelser på elektroapparatet:

- **LIVSFARE OG RISIKO FOR TILSKADEKOMST FOR SMÅBØRN OG BØRN!** Lad aldrig børn være uden opsyn med emballage og produkt. Der er risiko for kvælning på grund af emballagen og livsfare på grund af forbrændinger. Børn undervurderer ofte farerne. Hold altid børn borte fra produktet.
- Anvend ikke apparatet i omgivelser, i hvilke der er brandbare væsker eller gasser, som udgør fare for eksplosioner.
- Børn eller personer, som mangler viden om eller erfaring med apparatets omgang, eller som er indskrænket i deres fysiske, sensoriske eller mentale evner, må ikke anvende apparatet uden opsyn eller vejledning af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn skal være under opsyn, så de ikke leger med apparatet.
- **OBS!** Lad dampkogeren aldrig være uden opsyn, når denne er i brug.
- **OBS! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER!** Apparatet bliver meget varm under anvendelsen. Pas på, at De ikke kommer i berøring med den opstigende vanddamp eller de varme fødevarer.
- Løft altid låget 1 langsomt, vendende bort fra Dem og lad på den måde vanddampen undvige bagud. Bøj Dem ikke hen over apparatet, mens det producerer vanddamp. Brug grydelapper, når De rører ved låget 1 og tilberedningsbeholderne 3, 4, 6. Anvend altid en lang stilkgaffel eller tang, når De kontrollerer, om fødevarerne er færdig tilberedt.
- Træk strømstikket efter hver anvendelse. Lad ikke strømledningen 18 hænge ned over arbejdsfladens kant, så apparatet ikke kan trækkes ned utilsigtet.
- Lad apparatet afkøle fuldstændigt, inden De fjerner det resterende vand fra basisapparatet / vandbeholderen 10.
- **OBS! RISIKO FOR BRAND!** Tag ikke dampkogeren i brug i nærheden af eller neden for forhæng, hængeskabe eller andre brændbare materialer.

- Stil apparatet på en varmeresistent overflade (ingen lakerede borde, ingen duge). Anvend det ikke i nærheden af andre varmekilder (komfur, gasflammer). Ellers er der risiko for beskadigelser på apparatet og / eller møblerne.
- Stil apparatet på en plan, stabil overflade. Sørg for tilstrækkelig afstand til vægge og skabe. På den måde undgår De skader forårsaget af opstigende vanddamp.
- Sørg for, at basisapparatet / vandbeholderen 10 er fyldt med tilstrækkelig meget vand under tilberedningsforløbet. Klæd ikke basisapparatet / vandbeholderen 10 ud med stanniolfolie eller lignende. Ved tilsidesættelse kan det resultere i apparatets overophedning. Det resulterer i beskadigelser af apparatet.
- Dyp aldrig apparatet i vand og træk altid strømstikket, inden De renser eller transporterer det.
- **FØDEVAREGODKENDT!** Smags- og duftegenskaber påvirkes ikke negativt af dette produkt.

Undgå livsfare på grund af elektrisk stød:

- Vær opmærksom på, at forsyningsspændingen er identisk med oplysningen på typeskiltet. Tilslut apparatet udelukkende til vekselstrøm.
- Anvend apparatet under ingen omstændigheder sammen med et eksternt timerur eller et separat telesystem.
- Kontroller regelmæssigt strømledningen 18 for beskadigelser og ældning.
- Anvend ikke apparatet sammen med beskadiget strømledning 18 eller beskadiget strømstik. **OBS!** Beskadigede strømledninger 18 betyder livsfare på grund af elektrisk stød. Lad apparater, som ikke fungerer upåklagelig eller som er blevet beskadiget, med det samme undersøges og repareres udelukkende af kundeservice.
- Anvend ikke strømledningen 18 til at trække apparatet ud af stikkontakten. Hold strømledningen 18 borte fra varme overflader, skarpe kanter og mekaniske belastninger. Beskadigede eller forviklede strømledninger 18 øger risikoen for elektrisk stød.
- Anvend ikke apparatet i det fri. Sørg for, at strømledningen 18 aldrig bliver våd eller fugtig under brug.
- Træk strømledningen 18 ud af stikkontakten, når De ikke anvender apparatet.

Anvend originalt tilbehør

- Anvend udelukkende tilbehør og supplerende apparater, som er nævnt i brugervejledningen. Anvendelse af andre produkter eller andet tilbehør, end det, der er anbefalet i brugervejledningen, kan betyde risiko for tilskadekomst for Dem.

Inden første ibrugtagen

- Rens alle aftagelige dele inden første anvendelse med varmt opvaskevand og tør disse grundigt af. Tør basisapparatets / vandtankens 10 inderside med en fugtig klud.

Ibrugtagen

Vær opmærksom på forsyningsspændingen. Strømkildens forsyningsspænding skal stemme overens med informationerne på apparatets typeskilt. Apparater, der er mærket med 230 V, kan også drives med 220 V.

- ☐ Stil basisapparatet / vandtanken 10 på en stabil, plan overflade.
- ☐ Sæt den sorte turboring 8 på varmeelementet 11, som er anbragt i midten. Sørg for, at den større side ligger nede.
- ☐ Fyld nu koldt vand i basisapparatet / vandtanken 10 op til maksimumsmarkeringen 19. **Bemærk:** Vær opmærksom på, at basisapparatet / vandbeholderen 10 skal være fyldt med vand minimum op til minimumsmarkeringen 9.

⚠ **OBS! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER!** Sørg for, at vandet ikke overskrider maksimumsmarkeringen 19. Ellers kan der under tilberedningsforløbet sprøjte varmt vand ud af dampkogeren.

OBS! Kom ingen tilsætningsstoffer som krydderier e.l. i vandet. Disse kan forringe dampcirkulationen og / eller beskadige basisapparatets / vandtankens 10 og varmeelementets 11 overflader.

- Læg kun den sorte kondensat-drypbakke 7 på basisapparatet / vandtanken 10. Sørg for, at den halvkreds formede forhøjning viser fremad i retning af betjeningstaster og ligger plan. På den måde holdes turboringen 8 i sin position.
- Læg nu fødevarerne i tilberedningsbeholderne 3, 4, 6.
- Sørg for, at alle dele er korrekt placeret, inden De tager apparatet i brug.
  OBS! Anvend aldrig skåle og andre dele, som ikke er specielt produceret til dette apparat. Ellers er der risiko for tilskadekomst og / eller beskadigelser på apparatet.
- Sæt tilberedningsbeholderne 3, 4, 6 i rækkefølgen 1–2–3 (se markering på håndtagene) på kondensat-drypbakken 7.
- Sæt låget 1 midt på, så den øverste tilberedningsbeholder 3 er komplet lukket og ingen damp kan undvige.
- Sæt strømstikket 18 i en passende stikkontakt.
- I LC-displayet 13 dukker "45" op (se illustration B).

Deres dampkoger er driftsklar nu.

Indstilling af klokkeslæt

Gå frem på følgende måde:

- Tryk tasterne PROG 17 og TÆND / SLUK 14 samtidig i 2–3 sekunder. Efter De slipper tasterne, lyder en signaltone.
- Tryk nu plus-tasten 16, for at øge tidsvisningen 20 med 10 minutter per tryk. Tryk minus-tasten 16, for at reducere tidsvisningen 20 med 1 minutter per tryk.
- Tryk PROG-tasten 17, for at bekræfte Deres indlæsning.
- LC-displayet 13 viser det aktuelle klokkeslæt nu (klokkeslæt-modus).

Anvendelse af straks-start-funktion

Bemærk: Vær opmærksom på, at basisapparatet / vandbeholderen 10 skal være fyldt med vand minimum op til minimumsmarkeringen 9. Sørg for, at turboringen 8 og kondensat-drypbakken 7 er korrekt placerede.

- Tryk TÆND- / SLUK-tasten 14. I LC-displayet 13 blinker nu det forud programmerede dampetidsrum på 45 minutter (se illustration B).
- Tryk PLUS- / MINUS-tasten 16, for at øge dampetidsrummet i 5-mintters-skridt hhv. reducere det i 1-minutters-skridt.
  Bemærk: Det maksimale dampetidsrum er 90 minutter.
  Bemærk: Vær opmærksom på, at De ved et længere dampetidsrum eventuelt skal fylde mere vand på. Anvend til efterfølgende vandpåfyldning åbningerne i kondensat-drypbakkens 7 sider. Et basisapparat / en vandtank 10, som er fyldt op til maksimusmarkeringen 19 rækker til et dampetidsrum på ca. 1 time.

⚠ **OBS! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER!**
Sørg for, at vandet ikke overskrider maksimumsmarkeringen 19. Ellers kan der under tilberedningsforløbet sprøjte varmt vand ud af dampkogeren.

- Tryk TÆND- / SLUK-tasten 14. Der lyder en signaltone. Kontrollampen 15 lyser rødt og apparatet starter automatisk dampeforløbet.
- LC-displayet 13 viser det resternde dampetidsrum.

⚠ **OBS! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER!**
Apparatet bliver varm under anvendelsen. Sørg for, at De ikke kommer i berøring med den opstigende vanddamp eller varme apparatdele.

- Så snart det indstillede dampetidsrum er løbet ud, indstiller apparatet automatisk varme-modussen (se "Varme-modus").
  Bemærk: De kan til enhver tid under dampeforløbet øge dampetidsrummet i 5-mintters-skridt hhv. reducere det i 1-minutters-skridt, ved at trykke PLUS- / MINUS-tasten 16. Så snart dampetidsrummet indstilles manuelt til "0", indstiller apparatet automatisk varme-modussen (se "Varme-modus").

⚠ **OBS! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER!**
Løft altid låget 1 langsomt, vendende bort fra Dem og lad på den måde vanddampen undvige bagud. Bøj Dem ikke hen over apparatet, mens det producerer vanddamp. Brug grydelapper, når De rører ved låget 1 og tilberedningsbeholderne 3, 4, 6. Anvend altid en lang stilkgaffel eller tang, når De kontrollerer, om fødevarerne er færdig tilberedt.

□ Tryk TÆND-/SLUK-tasten 14, for at afbryde dampningsforløbet tidligere eller for at slukke for apparatet. Visningen i LC-displayet 13 skifter igen til klokkeslætsvisning 20 (se illustration A)
Bemærk: Så snart vandforrådet er brugt under driften, lyder signaltoner. Dampningsforløbet afbrydes. Visningen i LC-displayet 13 skifter igen til klokkeslætsvisning 20 (se illustration A) Kontroller derfor regelmæssigt vandstanden ved hjælp af vandstandsvisningen 12 og fyld tilstrækkelig vand på i tide.

⚠ **OBS! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER!**
Sørg for, at vandet ikke overskrider maksimumsmarkeringen 19. Ellers kan der under tilberedningsforløbet sprøjte varmt vand ud af dampkogeren.

● Startforsinkelsen anvendes

Bemærk: Vær opmærksom på, at basisapparatet/vandbeholderen 10 skal være fyldt med vand minimum op til minimumsmarkeringen 9. Sørg for, at turboringen 8 og kondensat-drypbakken 7 er korrekt placerede.

□ Tryk PROG-tasten 17. I LC-displayet 13 dukker klokkeslætsvisningen 20 samt PROG-symbolet 21 op (se illustration A).

□ Tryk PLUS-/MINUS-tasten 16, for at øge det ønskede forsinkelsestidsrum i 10-mintters-skridt hhv. reducere det i 1-minutters-skridt.
Bemærk: Det indstillede forsinkelsestidsrum henviser til det aktuelle klokkeslæt. Dvs. at hvis De indstiller et forsinkelsestidsrum på 30 minutter kl. 13.00, starter dampningsforløbet kl. 13.30. Det maksimale forsinkelsestidsrum er 24 timer.

□ Tryk PROG-tasten 17 på ny.

□ Tryk PLUS-/MINUS-tasten 16, for at øge dampetidsrummet i 5-mintters-skridt hhv. reducere det i 1-minutters-skridt.
Bemærk: Det maksimale dampningstidsrum er 90 minutter.
Bemærk: Vær opmærksom på, at De ved et længere dampningstidsrum eventuelt skal fylde mere vand på. Anvend til efterfølgende vandpåfyldning åbningerne i kondensat-drypbakkens 7 sider. Et basisapparat/en vandtank 10, som er fyldt op til maksimusmarkeringen 19 rækker til et dampningstidsrum på ca. 1 time.

□ Tryk PROG-tasten 17 på ny. I LC-displayet 13 dukker klokkeslætsvisningen 20 samt PROG-symbolet 21 op. Nu er startforsinkelsen aktiv.

□ Så snart det indstillede forsinkelsestidsrum er løbet ud, lyder en signaltone, kontrollampen 15 lyser rødt og apparatet starter automatisk dampningsforløbet.

⚠ **OBS! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER!**
Apparatet bliver varm under anvendelsen. Sørg for, at De ikke kommer i berøring med den opstigende vanddamp eller varme apparatdele.
Bemærk: Så snart vandforrådet er brugt under driften, lyder signaltoner. Dampeforløbet afbrydes. Kontroller derfor regelmæssigt vandstanden ved hjælp af vandstandsvisningen 12 og fyld tilstrækkelig vand på i tide.

⚠ **OBS! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER!**
Sørg for, at vandet ikke overskrider maksimumsmarkeringen 19. Ellers kan der under tilberedningsforløbet sprøjte varmt vand ud af dampkogeren.

□ Tryk PROG-tasten 17, for at afbryde startforsinkelsen. PROG-symbolet 21 slukkes i LC-displayet 13.

● Varmholdnings-modus

Når det indstillede dampningstidsrum er løbet ude, skifter apparatet automatisk til varmholdningsmodussen.

- I LC-displayet 13 dukker klokkeslætsvisningen 20 samt varmholdnings-symbolet 22 op.
- Kontollampen 15 lyser grønt.

- I varmeholdnings-modussen varmes vandet op igen i cykler. På den måde holdes fødevarer varme ved en temperatur på ca. 60–70 °C.

⚠ **OBS! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER!**
Apparatet bliver varm under anvendelsen. Sørg for, at De ikke kommer i berøring med den opstigende vanddamp eller varme apparatdele.

- Varmholdnings-modussen bliver aktiv så længe, indtil vandforrådet er brugt op eller De trykker en af tasterne.

□ Tryk TÆND-/SLUK-tasten 14 for at afslutte varmholdnings-modussen.

● Flere tilberedningsbeholdere anvendes

□ Fyld de største fødevarer eller dem med den længste dampetid i de nederst tilberedningsbeholdere 6.

□ Vær opmærksom på, at dampningstidsrummene i den øverste 3 og mellemste 4 tilberedningsbeholder øges med 5–10 minutter. Tag hensyn til dette ved indstilling af dampningstidsrummet.

□ Fødevarernes smag kan overføres til kondensvandet. Læg derfor altid fisk og kød i den nederste tilberedningsbeholder 6. Lad den nederste tilberedningsbeholder 6 forblive tom, hvis De i første omgang gerne vil tilberede fødevarer med længere dampningsridsrum. Læg så fisk eller kød i den nederste tilberedningsbeholder 6 på det ønskede tidspunkt.

⚠ **OBS! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER!**
Løft altid låget 1 langsomt, vendende bort fra Dem og lad på den måde vanddampen undvige bagud. Bøj Dem ikke hen over apparatet, mens det producerer vanddamp. Brug grydelapper, når De rører ved låget 1 og tilberedningsbeholderne 3, 4, 6. Anvend altid en lang stilkgaffel eller tang, når De kontrollerer, om fødevarerne er færdig tilberedt.

□ Læg fødevarer med et længere dampningstidsrum i den nederste tilberedningsbeholder 6, hvis De vil tilberede fødevarer med forskellig lange dampningstidsrum. Fjern forsigtigt låget 1 og stil den næste tilberedningsbeholder 3, 4 på den, der står nedenunder, når det resterende dampningstidsrum svarer til det dampningstidsrum, som de fødevarer, som stadig skal dampes, kræver. Læg låget 1 forsigtigt på igen.

Tips

Dampningstidsrummene i tabellen er kun standardværdier. Tidsrummene kan variere alt efter fødevarernes størrelse, befyldningsmængden i teilberedningsbeholderne 3, 4, 6, retternes friskhed og personlige forkærligheder. Når De er mere fortrolg med dampkogeren, kan De tilpasse dampningstidsrummene.

□ Vær opmærksom på, at et lag mad tilberedes hurtigere end flere lag. Derfor stiger tilberedningstidsrummet med mængden af fødevarer, f. eks. har 1000 g blomkål brug for mere tid and 500 g.

□ Sørg for, at alle stykker er nogenlunde lige store. På den måde opnår De et optimalt resultat. Hvis stykkerne har forskellig størrelse og de skal lægges i lag, så læg de mindste stykker øverst.

□ Stop ikke fødevarerne i tilberedningsbeholderne 3, 4, 6. Lad der være plads imellem stykkerne. På den måde garanteres en optimal dampcirkulation.

□ Når De damper større mængder, vendes fødevarerne efter halvdelen af dampningstidsrummet med en lang grydeske.

□ Damp aldrig kød, fjerkræ eller alt godt fra havet i frossen tilstand. Tø dem fuldstændig op først. Ellers kan ingerdienserne ikke bliver helt færdige.

□ Alle tidsrum, som er nævnt i tabellen, henviser til anvendelse med koldt vand. Anvend varmt (ikke kogende) vand, for at forringe dampningstidsrummene.

□ Risskålen 2 er også idealt egnet til tilberedning af andre fødevarer som frugter og grøntsager, etc.

● Tabel over dampningstidsrum

Dampningstidsrummene i tabellen er kun standardværdier. Tidsrummene varierer alt efter fødevarernes størrelse, befyldningsmængden i tilberedningsbeholderne 3, 4, 6, fødevarernes friskhed og personlige forkærligheder. Vi anbefaler derfor, at kontrollere dampningsgraden med en lang genstand (gaffel eller spyd) hen imod dampningstidsrummets

slut. Dampningstidrummene gælder for de i tabellen nævnte mængder. Hvis der ikke er nævnt andet, henviser dampningstidrummene til brug af den nederste tilberedningsbeholder [6]. Fødevarer i den øverste og mellemste tilberedningsbeholder [3], [4] har brug for 5–10 minutter mere.

Alle tidsrum, som er nævnt i tabellen, henviser til anvendelse med koldt vand.

Grøntsager	Type	Mængde	Dampnings-tidsrum	Bemærlninger
Artiskokker	frisk	2–3 mellemstor	50–55 minutter	
Asparges	frisk	400 g	15–20 minutter	lægges fladt i tilberedningsbeholderen [3], [4], [6].
	frossen	400 g	15–20 minutter	lægges i krydsende 2. lag for dampcirkulation
Bønner, grøn	frisk	400 g	25–30 minutter	vendes efter halvdelen af dampningstidsrummet
	frossen	400 g	35–40 minutter	
Brokkoli	frisk	400 g	15–20 minutter	vendes efter halvdelen af dampningstidsrummet
	frossen	400 g	20–25 minutter	
Rosenkål	frisk	400 g	20–25 minutter	vendes efter halvdelen af dampningstidsrummet
Kål	frisk, snittet	400 g	35–40 minutter	vendes efter halvdelen af dampningstidsrummet
Gulerødder	frisk, i skiver	400 g	20–25 minutter	vendes efter halvdelen af dampningstidsrummet
Majskolber	frisk i et stykke	2 styk	ca. 15 minutter	vendes efter halvdelen af dampningstidsrummet om 180°
Blomkål	frisk, i små kål	400 g	15–20 minutter	vendes efter halvdelen af dampningstidsrummet
	frossen	400 g	20–25 minutter	
Zucchini / sqash	frisk, i skiver	400 g	15–20 minutter	vendes efter halvdelen af dampningstidsrummet
Svampe	frisk	200 g	15–20 minutter	vendes efter halvdelen af dampningstidsrummet

Grøntsager	Type	Mængde	Dampnings-tidsrum	Bemærlninger
Ærter	frossen	400 g	15–20 minutter	vendes efter halvdelen af dampningstidsrummet
Kartofler	Skrældet og i små stykker	900 g	25–30 minutter	vendes efter halvdelen af dampningstidsrummet
Nye kartofler	frisk, hele	400 g	30–35 minutter	
Spinat	frisk	250 g	10–15 minutter	
	frossen	400 g	15–20 minutter	

Tips:
- Fjern de tykke stammer i blokål, brokkoli og kålarter.
- Damp grønne bladgrøntsager så kort som muligt, da disse nemt mister deres farve.
- Det bedste tilberedningsresultat får De, hvis De salter og krydrer grøntsagerne efter dampningen.
- Frosne grøntsager skal ikke tøs op inden dampningen.

Alt godt fra havet	Type	Mængde	Dampningstidsrum	Bemærkninger
Hummerhaler	frisk	2 stk.	20–25 minutter	Kødet bliver ugennemsigtigt; dampes længere efter behov
Fiskefilet naturel	frossen	250 g	10–15 minutter	
	frisk	250 g	10–15 minutter	
Fisk, tykke steaks	laks, torsk	250 / 400 g	10–15 minutter	
	tun	400 g	15–20 minutter	
Muslinger	frisk	400 g	10–15 minutter	Tilberedningstidsrummet er afsluttet, når skallerne har åbnet sig helt
Østers	frisk	6 stk.	15–20 minutter	Tilberedningstidsrummet er afsluttet, når skallerne har åbnet sig helt
Rejer	frisk	400 g	10–15 minutter	vendes efter halvdelen af dampningstidsrummet

Tips:
- Fisk er færdig tilberedt, når den har fået en ugennemsigtig farve.
- Frossen fisk kan dampes uden optøning, hvis stykkerne skilles ad inden dampningen og tilberedningstidsrummet øges.
- Kom citronspalter og kryderier i tilberedningsbeholderen under dampningen, for at forbedre smagen.

Fjerkræ	Type	Mængde	Dampningstidsrum	Bemærkninger
Kylling	bryst, uden ben	400 g	15–20 minutter	Skindet fjernes inden tilberedning
	lår	400 g	20–30 minutter	brunes evtl. efter tilberedningen i ovnen (grilfunktion)

Kød og pølser	Type	Mængde	Dampningstidsrum	Bemærkninger
Oksekød	I skiver, mørbrad eller oksefilet	250 g	10–15 minutter	fedt fjernes fuldstændigt, dampet oksekød har en fast beskaffenhed
Lam	Kotelet, med eller uden ben	4 koteletter	15–20 minutter	fedt fjernes fuldstændigt
Svinekød	mørbrad eller steak	400 g eller 4 stk.	10–15 minutter	fedt fjernes fuldstændigt
Pølser (kogt)	Frankfurter	400 g	10–15 minutter	skindet stikkes inden dampning
	knækpølser	400 g	ca. 15 minutter	

Tips:
- Dampning har den fordel, at fedt løber fuldstændig ud under tilberedningen. Vælg på grund af den blide varme udelukkende blødt, magert kød, som befries fuldstændigt for fedt. Kød, som er egnet til gril, er idealt til dampning.
- Server dampet kød og fjerkræ med smagfulde sovse eller mariner det inden tilberedningen.
- Tilbered maden omhyggeligt inden servering. For kontrol for mørhed stik i kødet med en lang genstand (kniv eller spyd).
- Pølser skal være gennemkogt inden dampning.
- For et smaglig forbedret resultat kommes krydderier til maden.

Ris	Type	Mængde	Vandmængde	Dampningstidsrum	Bemærkninger
Ris	hvid	200 g	300 ml	25 minutter	2 portioner
		300 g	600 ml	35 minutter	4 portioner
	brun	300 g	600 ml	40 minutter	4–6 portioner
Risengrød	grødris	100 g ris + 30 g sukker	varm mælk	75–80 minutter	

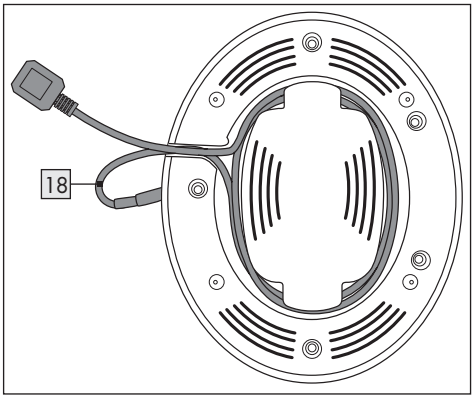
Tips:
- Kom den nødvendige mængde vand i risskålen 2 sammen med risen.
- For menutilberedning placeres risskålen 2 altid i den øverste tilberedningsbeholder, da de andre retters aroma kan overføres ved hjælp af kondensvandet.

Æg	Mængde	Vandmængde	Dampningstidsrum	Bemærkninger
blødkogt	maks. 6	400 ml	8 minutter	æggene sættes i æggebægerne 5 (fordybninger i tilberedningsbeholderne)
hårdkogt			15 minutter	

Venligst indstil apparatet på 10 minutter for blødkogte æg og fjern æggene rettidigt.

Dampkogeren opbevares pladsbesparende

- Spænd risskålen 2 i den nederste beholder 6.
- Stil den nederste beholder 6 med risskålen 2 i den mellemste beholder 4.
- Stil begge beholdere 6, 4 og risskålen 2 i den øverste beholder 3.
- Stil beholderne 3, 4, 6 og risskålen 2 på kondensat-dryppeskålen 7 og læg låget 1 på.
- Vind strømledningen med strømstik 18 om kabelopviklingsudstyret i apparatets bund.



Basisapparat / Vandbeholder afkalkes

OBS! RISIKO FOR TILSKADEKOMST! Sluk apparatet inden alle arbejder på elektroapparatet og trak strømstikket 18.
OBS! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER! Lad dampkogeren afkøle fuldstændigt, inden De afklaker denne.

- Afkalk basisapparatet / vandtanken 10 regelmæssigt. På den måde opretholder De vanddampproduktionen og apparatets livstid. Kalkaflejringens tykkelse afhænger af vandets hårdhedsgrad. Afkalk basisapparatet / vandtanken 10 efter hver syvende til tiende anvendelse.

Lette og hårde forkalkninger:
- Anvend en med eddike fugtet klud til lettere forkalkninger.
- Tør de forkalkede steder af med det.
- Anvend til mere alvorlige forkalkninger tilsvarende mere eddike.
- Efterfølgende skylles grundigt og apparatet tørres omhyggeligt.

Basisapparat / Vandbeholder afkalkes:
- Stil turboringen 8 med oversiden nedad på varmeelementet 11 (den større side viser opad).
- Fyld koldt vand i basisapparatet / vandtanken 10 op til maksimumsmarkeringen 19.
- Fyld turboringens 8 indre med en gængs afkalker.
- Varm ikke apparatet op.
- Lad apparatet stå natten over for afkalkning.
- Hæld afkalkeren ud og skyl apparatet grundigt.
- Efterfølgende tørres grundigt af og apparatet tørres omhyggeligt.

Rensning og pleje

OBS! RISIKO FOR TILSKADEKOMST! Sluk apparatet inden alle arbejder på elektroapparatet og træk strømstikket 18.
OBS! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER! Lad dampkogeren afkøle fuldstændigt, inden De renser denne.
OBS! RISIKO FOR MATERIEL SKADE! Brug ingen aggressive rensemidler som skurepulver, skuresvamp, ståluld, vaskesoda eller blegemiddel. Disse kan beskadige husoverfladen.

- Rens dampkogeren regelmæssigt, helst efter hver anvendelse.
- Dyp aldrig apparatet i vand.
- Tør basisapparatet / vandtanken 10 med en fugtig klud.
- Alle aftagelige dele renses med varmt opvaskevand og en opvaskebørste. Efterfølgende skylles alle dele grundigt og tørres omhyggeligt.

Service

⚠ **ADVARSEL! Deres apparater bør De kun lade reparere hos serviceafdelingen eller af en fagmand og kun med originale reservedele.** På den måde er der garanti for at apparatets sikkerhed bevares.

⚠ **ADVARSEL! Stik eller ledning må altid kun udføres af apparatets producent eller dennes kundetjeneste.** På den måde er der garanti for at apparatets sikkerhed bevares.

Garanti

På denne donkraft får du 3 års garanti fra købsdatoen. Apparatet er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte service-afdelingen telefonisk. På denne måde kan gratis indsendelse af varen garanteres.

Garantiydelsen gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for transportskader, sliddele eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter eller batterier. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

Garantiperioden forlænges ikke på grund af produktansvaret. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, som allerede findes ved køb, skal straks anmeldes efter udpakning og senest to dage efter købsdatoen. Når garantiperioden er udløbet, skal udgifterne til reparationer betales normalt.

DK
Service Danmark
Tel.: 32 710005
e-mail: kompernass@lidl.dk

IAN 71108

Bortskaffelse

Emballagen består af miljøbevidste materialer, som kan bortskaffes hos de kommunale genbrugssteder.

Kast ikke elektroapparater i husholdningsaffald!

I henhold til Europæisk direktiv 2002 / 96 / EC om udtjente elektriske apparater og dets omsætning til national lov skal brugte elektriske redskaber indsamles særskilt og bringes til miljvenlig genindvinding.

Mulighederne for at komme af med et udtjent apparat kan De få at vide hos de lokale myndigheder.

Konformitetserklæring / Fremstiller CE

Vi, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Tyskland, erklærer hermed for dette produkt overensstemmelse med de følgende EF-direktiver:

EF-lavspændingsdirektiv (2006 / 95 / EC)

Elektromagnetisk fordragelighed (2004 / 108 / EC)

Type / apparatbetegnelse:
Dampkoger SDG 800 A1

Serienummer: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu
- Kvalitetsmanager -

Tekniske ændringer af hensyn til den videre udvikling forbeholdes.

Opskrifter

Aspargessuppe
(4 portioner)

Ingredienser
500 g frisk asparges
250 ml vand
50 g smør
20 g mel
2 æggeblommer
6 SS hvidvin
250 ml fløde
salt, peber, muskat

Væskemængde i vandtanken:
maksimal påfyldningsmængde

1. Skræl aspargesen, skær den i små stykker og lad den simre i tilberedningsbeholderen i ca. 25 minutter.
2. Smelt smør i en gryde på komfuret, rør melet i og lad det kort simre.
3. Hæld aspargesbouillonen fra kondensvandbakken og vandet i. Lad det simre i 5 minutter men s du rører hele tiden.
4. Tag gryden fra komfuret og leger suppen med de to æggeblommer.
5. Rør fløde og hvidvin i. Krydder suppen med salt, peber og muskat.
6. Kom de varme aspargesstykker fra dampkogeren i suppen.

Kyllingefileter med tomater og kartofler
(4 portioner)

Ingredienser
4 små kyllingefileter
1 tomat
1 fed hvidløg
4 små skiver emmentaler
800 g små kartofler
½ TS oregano
1 bundt dild

Væskemængde i vandtanken:
maksimal påfyldningsmængde

1. Vask tomaten og skær den i tern. Skær hvidløgsfeden i tynde skiver. Pluk dilden fra stilkene og hak den.
2. Skræl kartoflerne og læg dem i den øverste tilberedningsbeholder og strø rigelig dild hen over dem.
3. Vask kyllingefileterne og dup dem tørre. Læg kyllingefileterne i den nederste tilberedningsbeholder.
4. Læg tomaten og hvidløg på kyllingefileterne.
5. Tilbered kartoflerne i ca 40 minutter og kyllingefileterne i ca. 35 minutter i dampkogeren.
6. Brug et stort gratinfad til fileterne og kartoflerne.
7. Læg en skive emmentaler på fileterne. Krydder hver portion kraftigt med oregano.
8. Lad retten bage i bageovnen i ca. 10–15 minutter ved 200 °C. Osten skal være smeltet.

Germknödel (østrigsk specialitet)
(3 portioner)

Ingredienser
til dejen:
180 g mel
1 æg
75 ml mælk
30 g sukker
30 g margarine
15 g tørgær

til fyldet:
3 SS blommemos
2 SS rom
1 TS kanel

til belægning:
150 g smør
3 SS birkes
3 SS sukker

Væskemængde i vandtanken:
maksimal påfyldningsmængde

1. Fremstil en dej med melet, ægget, mælken, gæret, sukkeret og margarinen. Lad denne hæve i 30 minutter.
2. Rør blommemosen sammen med rom og kanel.
3. Del dejen i 3 lige store dele og tryk potionerne flade.
4. Kom blommemosen på portionerne ved hjælp af en teske og form så boller ud af dem.
5. Læg en bolle i hver dampskål.
6. Lad bollerne hæve i yderligere ca. 10 minutter. Damp dem så i dampkogeren i ca. 30 minutter.
7. Smelt smør på panden lige inden tilberedningstiden slutter. Rør sukker og birkes i.
8. Anret bollerne på en tallerken og hæld birkessaucen hen over dem.

Kvarkboller med fyld
(20 små boller / portioner)

Ingredienser
til dejen:
250 g mager kvark
1 æg
1 knivspids salt
5 SS rasp
6–8 SS mel
2 SS olie

til fyldet:
1 mælkechokolade (eller blommemos efter behag)

til ristningen:
ca. 20 g smør
ca. 30 g rasp

Væskemængde i vandtanken:
maksimal påfyldningsmængde

1. Ælt kvark, ægget, salt, rasp og olien til en glat dej. Lad dejen stå lidt, så den kan forarbejdes bedre.
2. Skær dejen i 20 lige store stykker. Fyld disse dele med maksimalt et halvt stykke mælkechokolade. Form boller ud af det med en diameter på ca. 4 cm. Sørg for, at chokoladestykket stadig befinder sig i midten af bollen, so det ikke kan løbe ud under varmeudviklingen.
3. Positioner bollerne i beholderen med en afstand på ca. 1 cm. Lad bollerne simre i dampkogeren i 6 minutter.

4. Rist rasp med smør på en pande. Vend bollerne i det ristede rasp, så bollerne er dækket med rasp.

Bækforel og grøntsager
(2 portioner)

Ingredienser
bækforel, op til maksimal 300 g
1 peberfrugt, rød eller gul
1 fed hvidløg
1 gulerod
½ løg

til saucen:
3 SS naturlig jogurt
1 SS tørret dild
3 SS crème-fraîche
salt, peber
3 SS citronsaft

Væskemængde i vandtanken:
maksimal påfyldningsmængde

1. Vask bækforellen grundigt. Strø bækforellen ud- og indvendig med peber og salt.
2. Vask og puds grøntsagerne og skær dem i tern på ca. 1 x 1 cm.
3. Fyld fisken med grøntsagerne.
4. Læg fisken i risbeholderen. Hvis fisken ikke passer i risbeholderen, halver fisken inden tilberedning. Læg de øvrige grøntsager til og strø lidt dild hen over. Tilbered fisk med grøntsager i dampkogeren i ca. 25–30 minutter.
5. Bland jogurt, créme-fraîche, citronsaft og en lille portion dild til en masse. Krydder denne med salt og peber. Kom denne blanding til fisken og grøntsagerne i de sidst 10–15 minutter i dampkogeren.
6. Skræl kartoflerne og tilbered dem i dampkogeren i en ekstra tilberedningsbeholder. Server disse som garniture.

Grøntsags-mozzarella-tærte
(4–6 portioner)

Ingredienser
250 g gulerødder, skrællet
250 g mellemstore kartofler, skrællet og halveret
250 g brokkoli, kun knopperne
250 g blomkål, kun knopperne
1 stor squash (hel)
400 g mozzarella

til sovsen:
1 TS instant grøntbouillon
½ TS muskatnød, revet
½ TS frisk kværnet peber
150 g fløde
1 knivspids sennep

Væskemængde i vandtanken:
maksimal påfyldningsmængde

1. Vask brokkoli- og blomkålsknopperne og squashen. Læg brokkoli- og blomkålsknopperne i den nederste tilberedningsbeholder Vask og skræl gulerødderne. Skræl og halver kartoflerne. Læg kartoflerne og gulerødderne i den nederste dampbeholder. Lad dampkogeren tilberede grøntsagerne i 25–30 minutter. Del squashen i ca. 1 cm store skiver og kom disse med i den øverste tilberedningsbeholder efter ca. 15 minutter.
2. Lad grøntsagerne køle af i ca. 5 minutter, så du kan holde dem til at skære dem mindre. Skær kartoflerne i små stykker og gulerødderne i ca. 1 cm tykke skiver. Skær brokkoli- og blomkålsknopperne i ca. 2 x 2 cm store stykker.
3. Brug et stor gratinfad til grøntsagerne.
4. Bland fløde, peber, portionen muskatnød, sennep og instant grøntbouillonen.
5. Hæld sovsen jævnt hen over grøntsagerne.
6. Skær mozzarellaosten i tynde skiver. Fordel mozzarellaosten hen over grøntsagerne.
7. Dæk gratinfadet til. Lad gratinen bage i bageovnen i ca. 10–15 minutter. Osten skal være smeltet.

Einleitung
Bestimmungsgemäßer Gebrauch ... Seite 68
Technische Daten ... Seite 68
Lieferumfang ... Seite 68
Teilebeschreibung ... Seite 69

Sicherheit ... Seite 69
Originalzubehör verwenden ... Seite 70

Vor der ersten Inbetriebnahme ... Seite 70

Inbetriebnahme ... Seite 70
Uhrzeit einstellen ... Seite 71
Sofort-Start-Funktion verwenden ... Seite 71
Startverzögerung verwenden ... Seite 72
Warmhalte-Modus ... Seite 73
Mehrere Garbehälter verwenden ... Seite 73
Tipps ... Seite 73
Dämpfzeit-Tabelle ... Seite 74
Dampfgarer platzsparend aufbewahren ... Seite 78
Basisgerät / Wassertank entkalken ... Seite 78

Reinigung und Pflege ... Seite 78

Service ... Seite 79

Garantie ... Seite 79

Entsorgung ... Seite 79

Konformitätserklärung / Hersteller ... Seite 80

Rezepte ... Seite 81

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Piktogramme / Symbole verwendet:			
	Bedienungsanleitung lesen!		Warnung vor heißen Oberflächen!
	Warn- und Sicherheitshinweise beachten!		Kinder vom Elektrogerät fernhalten!
	Explosionsgefahr!	**W**	Watt (Wirkungsleistung)
	Vorsicht vor elektrischem Schlag! Lebensgefahr!	**V~**	Volt (Wechselspannung)
	Lebensmittelecht!		Auf Unversehrtheit von Gerät, Netzkabel und Netzstecker achten!
	Tipp! So verhalten Sie sich richtig.		Brandgefahr!
	Entsorgen Sie Verpackung und Gerät umweltgerecht!		

Dampfgarer SDG 800 A1

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben. Klappen Sie die Seite mit den Abbildungen heraus und machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit den Funktionen des Gerätes vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Dampfgaren von Lebensmitteln bestimmt. Der Dampfgarer darf nur in trockenen und geschlossenen Räumen betrieben werden. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt.
Benutzen Sie das Gerät nicht gewerblich!

Technische Daten

Typenbezeichnung:	SDG 800 A1
Nennspannung:	220–240 V~ 50 Hz
Nennaufnahme:	800 W
Volumen Garbehälter:	3 l
Volumen Reisschale:	1 l
Maße:	ca. 31,5 x 39,7 x 23,2 cm (B x H x T)
Gewicht:	2,05 kg

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Teile.

1 Basisgerät
1 Turboring
1 Kondensat-Auffangschale
3 Garbehälter
1 Reisschale (1 l)
1 Deckel
1 Bedienungsanleitung

Teilebeschreibung

1 Deckel
2 Reisschale
3 Oberer Garbehälter (3)
4 Mittlerer Garbehälter (2)
5 Eierbecher (Vertiefungen)
6 Unterer Garbehälter (1)
7 Kondensat-Auffangschale
8 Turboring
9 Minimal-Markierung
10 Basisgerät / Wassertank
11 Heizelement
12 Wasserstandsanzeige
13 LC-Display
14 EIN- / AUS-Taste
15 Kontrolllampe
16 PLUS- / MINUS-Taste
17 PROG-Taste („Programmieren“)
18 Netzleitung mit Netzstecker
19 MAX-Markierung
20 Zeitanzeige
21 PROG-Symbol („Programmieren“)
22 Warmhaltesymbol

Sicherheit

⚠ WARNUNG! Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und / oder schwere Verletzungen verursachen.

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

Vermeiden Sie Verletzungen und Beschädigungen des Elektrogerätes:

- **LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!** Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Verbrennungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **VORSICHT!** Lassen Sie den Dampfgarer niemals unbeaufsichtigt, wenn dieser in Betrieb ist.
- **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Das Gerät wird während der Benutzung sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder den heißen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Heben Sie den Deckel 1 stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel 1 und die Garbehälter 3, 4, 6 anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung 18 nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.

- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Restwasser aus dem Basisgerät / Wassertank 10 entfernen.
- **VORSICHT! BRANDGEFAHR!** Nehmen Sie den Dampfgarer nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen brennbaren Materialien in Betrieb.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Betreiben Sie es nicht in der Nähe anderer Wärmequellen (Herd, Gasflamme). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und / oder der Möbelstücke.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Unterlage. Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand zu Wänden und Schränken. So vermeiden Sie Schäden durch aufsteigenden Wasserdampf.
- Achten Sie darauf, dass das Basisgerät / der Wassertank 10 während des Garvorgangs mit ausreichend Wasser gefüllt ist. Legen Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 nicht mit Alufolie o.ä. aus. Bei Nichtbeachtung kann es zu einer Überhitzung des Geräts kommen. Beschädigungen des Geräts sind die Folge.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein und ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie es reinigen oder transportieren.
- **LEBENSMITTELECHT!** Geschmacks- und Geruchseigenschaften werden durch dieses Produkt nicht beeinträchtigt.

Vermeiden Sie Lebensgefahr durch elektrischen Schlag:

- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung identisch ist mit der Angabe auf dem Typenschild. Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.
- Überprüfen Sie die Netzleitung 18 regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung 18 oder beschädigtem Netzstecker. **VORSICHT!** Beschädigte Netzleitungen 18 bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung 18 nicht, um das Gerät aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie die Netzleitung 18 fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen 18 erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung 18 während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- Ziehen Sie die Netzleitung 18 aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

Originalzubehör verwenden

- Benutzen Sie nur Zubehör und Zusatzgeräte, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Der Gebrauch anderer als in der Bedienungsanleitung empfohlener Produkte oder anderen Zubehörs kann eine Verletzungsgefahr für Sie bedeuten.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Wischen Sie die Innenseite des Basisgerätes / den Wassertank 10 mit einem feuchten Tuch aus.

Inbetriebnahme

Beachten Sie die Netzspannung. Die Netzspannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Geräte, die mit 230 V bezeichnet sind, können auch mit 220 V betrieben werden.

- Stellen Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 auf einen stabilen, ebenen Untergrund.
- Stecken Sie dann den schwarzen Turboring 8 auf das mittig angebrachte Heizelement 11. Achten Sie darauf, dass die größere Seite unten liegt.
- Befüllen Sie nun das Basisgerät / den Wassertank 10 mit kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung 19.
  Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Basisgerät / der Wassertank 10 mindestens bis zur Minimal-Markierung 9 mit Wasser gefüllt sein muss.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung 19 nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.
VORSICHT! Geben Sie keinerlei Zusätze wie Gewürze o.ä. in das Wasser. Diese können die Dampfzirkulation beinträchtigen und / oder die Oberflächen des Basisgerätes / Wassertanks 10 und des Heizelements 11 beschädigen.

- Legen Sie nun die schwarze Kondensat-Auffangschale 7 auf das Basisgerät / den Wassertank 10. Achten Sie darauf, dass die halbkreisförmige Erhöhung nach vorne Richtung Bedientasten zeigt und plan aufliegt. Dadurch wird der Turboring 8 in seiner Position gehalten.
- Geben Sie nun die Lebensmittel in die Garbehälter 3, 4, 6.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile richtig platziert sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
  VORSICHT! Verwenden Sie niemals Schüsseln und andere Teile, die nicht speziell für dieses Gerät produziert wurden. Andernfalls drohen Verletzungsgefahr und / oder Beschädigungen des Gerätes.
- Setzen Sie die Garbehälter 3, 4, 6 in der Reihenfolge 1–2–3 (siehe Markierung auf den Griffleisten) auf die Kondensat-Auffangschale 7.
- Setzen Sie den Deckel 1 mittig auf, so dass der obere Garbehälter 3 komplett geschlossen ist und kein Dampf entweichen kann.
- Stecken Sie den Netzstecker 18 in eine passende Steckdose.
- Im LC-Display 13 erscheint „45“ (siehe Abb. B).

Ihr Dampfgarer ist nun betriebsbereit.

Uhrzeit einstellen

Gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Tasten PROG 17 und EIN / AUS 14 gleichzeitig für 2–3 Sekunden. Nachdem Sie die Tasten loslassen, ertönt ein Signalton.
- Drücken Sie nun die PLUS-Taste 16, um die Zeitanzeige 20 jeweils um 10 Minuten zu erhöhen. Drücken Sie die MINUS-Taste 16, um die Zeitanzeige 20 jeweils um 1 Minute zu reduzieren.
- Drücken Sie die PROG-Taste 17, um Ihre Eingabe zu bestätigen.
- Das LC-Display 13 zeigt nun die aktuelle Uhrzeit an (Uhrzeit-Modus).

Sofort-Start-Funktion verwenden

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Basisgerät / der Wassertank 10 mindestens bis zur Minimal-Markierung 9 mit Wasser gefüllt sein muss. Vergewissern Sie sich, dass der Turboring 8 und die Kondensat-Auffangschale 7 korrekt platziert sind.

- Drücken Sie die EIN- / AUS-Taste 14. Im LC-Display 13 blinkt nun die vorprogrammierte Dämpfzeit von 45 Minuten (siehe Abb. B).
- Drücken Sie die PLUS- / MINUS-Taste 16, um die Dämpfzeit in 5-Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten zu reduzieren.
  Hinweis: Die maximale Dämpfzeit beträgt 90 Minuten.
  Hinweis: Achten Sie darauf, dass Sie bei einer längeren Dämpfzeit evt. Wasser nachfüllen müssen. Benutzen Sie zum Nachfüllen die seitlichen Öffnungen an der Kondensat-Auffangschale 7. Ein bis zur MAX-Markierung 19 gefülltes Basisgerät / gefüllter Wassertank 10 reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung 19 nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

- Drücken Sie die EIN- / AUS-Taste 14. Ein Signalton ertönt. Die Kontrolllampe 15 leuchtet

rot und das Gerät startet automatisch den Dämpfvorgang.

- Das LC-Display 13 zeigt die verbleibende Dämpfzeit an.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.

- Sobald die eingestellte Dämpfzeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus (siehe „Warmhalte-Modus“).
  Hinweis: Sie können die Dämpfzeit während des Dämpfvorgangs jederzeit durch Drücken der PLUS-/MINUS-Taste 16 in 5-Minuten-Schritten erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten reduzieren. Sobald Sie die Dämpfzeit manuell auf „0“ einstellen, schaltet das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus (siehe „Warmhalte-Modus“).

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Heben Sie den Deckel 1 stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel 1 und die Garbehälter 3, 4, 6 anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.

- Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste 14, um den Dämpfvorgang vorzeitig abzubrechen oder um das Gerät auszuschalten. Die Anzeige im LC-Display 13 wechselt wieder zur Zeitanzeige 20 (siehe Abb. A).
  Hinweis: Sobald der Wasservorrat während des Betriebs aufgebraucht ist, ertönen Signaltöne. Der Dämpfvorgang wird abgebrochen. Die Anzeige im LC-Display 13 wechselt wieder zur Zeitanzeige 20 (siehe Abb. A). Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig den Wasserstand mittels der Wasserstandsanzeige 12 und füllen Sie rechtzeitig ausreichend Wasser nach.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung 19 nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

Startverzögerung verwenden

Hinweis: Achten Sie darauf, dass das Basisgerät/der Wassertank 10 mindestens bis zur Minimal-Markierung 9 mit Wasser gefüllt sein muss. Vergewissern Sie sich, dass der Turboring 8 und die Kondensat-Auffangschale 7 korrekt platziert sind.

- Drücken Sie die PROG-Taste 17. Im LC-Display 13 erscheinen die Zeitanzeige 20 sowie das PROG-Symbol 21 (siehe Abb. A).
- Drücken Sie die PLUS-/MINUS-Taste 16, um die gewünschte Verzögerungszeit jeweils in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten zu reduzieren.
  Hinweis: Die eingestellte Verzögerungszeit bezieht sich auf die aktuelle Uhrzeit. D.h. wenn Sie um 13:00 Uhr eine Verzögerungszeit von 30 Minuten einstellen, startet der Dämpfvorgang um 13:30 Uhr. Die maximale Verzögerungszeit beträgt 24 Stunden.
- Drücken Sie erneut die PROG-Taste 17.
- Drücken Sie die PLUS-/MINUS-Taste 16, um die Dämpfzeit in 5-Minuten-Schritten zu erhöhen bzw. in 1-Minuten-Schritten zu reduzieren.
  Hinweis: Die maximale Dämpfzeit beträgt 90 Minuten.
  Hinweis: Achten Sie darauf, dass Sie bei einer längeren Dämpfzeit evtl. Wasser nachfüllen müssen. Benutzen Sie zum Nachfüllen die seitlichen Öffnungen an der Kondensat-Auffangschale 7. Ein bis zur MAX-Markierung 19 gefülltes Basisgerät/gefüllter Wassertank 10 reicht für ca. 1 Stunde Dämpfzeit.
- Drücken Sie erneut die PROG-Taste 17. Im LC-Display 13 erscheinen nun die Zeitanzeige 20 sowie das PROG-Symbol 21. Die Startverzögerung ist nun aktiv.
- Sobald die eingestellte Verzögerungszeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, die Kontrolllampe 15 leuchtet rot und das Gerät startet automatisch den Dämpfvorgang.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!**
Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.

Hinweis: Sobald der Wasservorrat während des Betriebs aufgebraucht ist, ertönen Signaltöne. Der Dämpfvorgang wird abgebrochen. Kontrollieren Sie deshalb regelmäßig den Wasserstand mittels der Wasserstandsanzeige 12 und füllen Sie rechtzeitig ausreichend Wasser nach.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Achten Sie darauf, dass das Wasser die MAX-Markierung 19 nicht überschreitet. Andernfalls kann während des Garvorgangs heißes Wasser aus dem Dampfgarer spritzen.

□ Drücken Sie die PROG-Taste 17, um die Startverzögerung abzubrechen. Das PROG-Symbol 21 im LC-Display 13 erlischt.

Warmhalte-Modus

Nach Ablauf der eingestellten Dämpfzeit wechselt das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus.

- Im LC-Display 13 erscheinen die Zeitanzeige 20 sowie das Warmhaltesymbol 22.
- Die Kontrolllampe 15 leuchtet grün.
- Im Warmhalte-Modus wird das Wasser zyklisch wieder aufgeheizt. So werden die Speisen bei einer Temperatur von ca. 60–70 °C warm gehalten.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem aufsteigenden Wasserdampf oder mit Geräteteilen in Berührung kommen.

- Der Warmhalte-Modus bleibt so lange aktiv, bis der Wasservorrat aufgebraucht ist oder Sie eine Taste betätigen.

□ Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste 14, um den Warmhalte-Modus zu beenden.

Mehrere Garbehälter verwenden

□ Geben Sie die größten Lebensmittel oder die mit der längsten Dämpfzeit in den unteren Garbehälter 6.

□ Achten Sie darauf, dass sich die Dämpfzeiten im oberen 3 und mittleren Garbehälter 4 um 5–10 Minuten erhöhen. Beachten Sie dies bei der Einstellung der Dämpfzeit.

□ Der Geschmack der Lebensmittel kann sich über das Kondenswasser übertragen. Legen Sie Fisch und Fleisch daher grundsätzlich in den unteren Garbehälter 6. Lassen Sie den unteren Garbehälter 6 leer, wenn Sie zunächst Lebensmittel mit längeren Dämpfzeiten zubereiten möchten. Legen Sie Fisch oder Fleisch dann zum gewünschten Zeitpunkt in den unteren Garbehälter 6.

⚠ **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!** Heben Sie den Deckel 1 stets langsam, von sich abgewandt an und lassen Sie so den Wasserdampf nach hinten entweichen. Beugen Sie sich nicht über das Gerät, während es Wasserdampf erzeugt. Verwenden Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel 1 und die Garbehälter 3, 4, 6 anfassen. Wenn Sie überprüfen, ob die Lebensmittel fertig gegart sind, verwenden Sie eine lange Stielgabel oder eine Zange.

□ Legen Sie die Lebensmittel mit längerer Dämpfzeit in den unteren Garbehälter 6, wenn Sie Lebensmittel mit unterschiedlichen Dämpfzeiten zubereiten wollen. Entfernen Sie vorsichtig den Deckel 1 und stellen Sie den nächsten Garbehälter 3, 4 auf den darunter stehenden, wenn die verbleibende Dämpfzeit der noch zu dämpfenden Lebensmittel entspricht. Legen Sie den Deckel 1 wieder vorsichtig auf.

Tipps

Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten sind nur Richtwerte. Die Zeiten können je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Garbehälter 3, 4, 6, Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben variieren. Wenn Sie vertrauter mit dem Dampfgarer sind, können Sie die Dämpfzeiten anpassen.

□ Achten Sie darauf, dass eine Speisenlage schneller gegart wird als mehrere Lagen. Deshalb steigt die Garzeit mit der Lebensmittelmenge, z. B. brauchen 1000 g Blumenkohlröschen länger als 500 g.

□ Achten Sie darauf, dass alle Stücke in etwa gleich groß sind. So erzielen Sie ein optimales Ergebnis. Legen Sie die kleineren Stücke nach

oben, wenn die Stücke verschiedene Größen haben und geschichtet werden müssen.
- Stopfen Sie die Lebensmittel nicht in die Garbehälter 3, 4, 6. Lassen Sie Platz zwischen den Stücken. So wird eine optimale Dampfzirkulation gewährleistet.
- Rühren Sie die Lebensmittel nach der Hälfte der Dämpfzeit mit einem langen Kochlöffel um, wenn Sie größere Mengen dämpfen.
- Dämpfen Sie Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchte niemals in gefrorenem Zustand. Tauen Sie zuerst alles vollständig auf. Andernfalls können die Zutaten nicht vollständig gar werden.
- Alle in der Dämpfzeit-Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser. Verwenden Sie warmes (nicht kochendes) Wasser, um die Dämpfzeiten leicht zu verringern.
- Die Reisschale 2 eignet sich auch ideal zum Dämpfen von anderen Lebensmitteln wie Früchten und Gemüse, etc.

Dämpfzeit-Tabelle

Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten sind nur Richtwerte. Die Zeiten variieren je nach Größe der Lebensmittel, Füllmenge der Garbehälter 3, 4, 6, Frische der Speisen und persönlichen Vorlieben.

Wir empfehlen daher, gegen Ende der eingestellten Dämpfzeit mit einem langen Gegenstand (Gabel oder Spießchen) den Dämpfgrad zu prüfen. Die Dämpfzeiten gelten für die in der Tabelle angegebenen Mengen. Wenn nicht anders angegeben, beziehen sich alle Dämpfzeiten auf den Gebrauch des unteren Garbehälter 6. Die Lebensmittel im oberen und mittleren Garbehälter 3, 4 brauchen 5–10 Minuten länger.

Alle in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf die Anwendung mit kaltem Wasser.

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Artischocken	frisch	2–3, mittelgroß	50–55 Minuten	
Spargel	frisch	400 g	15–20 Minuten	flach in den Garbehälter 3, 4, 6 geben
	gefroren	400 g	15–20 Minuten	2. Lage zur Dampfzirkulation über Kreuz schichten
Bohnen, grün	frisch	400 g	25–30 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	35–40 Minuten	
Brokkoli	frisch	400 g	15–20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20–25 Minuten	

Gemüse	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Rosenkohl	frisch	400 g	20–25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kohl	frisch, klein geschnitten	400 g	35–40 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Karotten	frisch, in Scheiben	400 g	20–25 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Maiskolben	frisch, am Stück	2 Stück	ca. 15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit um 180° drehen
Blumenkohl	frisch, in Röschen	400 g	15–20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
	gefroren	400 g	20–25 Minuten	
Zucchini	frisch, in Scheiben	400 g	15–20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Pilze	frisch	200 g	15–20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Erbsen	gefroren	400 g	15–20 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Kartoffeln	geschält und klein geschnitten	900 g	25–30 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren
Neue Kartoffeln	frisch, im Ganzen	400 g	30–35 Minuten	
Spinat	frisch	250 g	10–15 Minuten	
	gefroren	400 g	15–20 Minuten	

Tipps:

- Entfernen Sie dicke Strünke von Blumenkohl, Brokkoli und Kohlgemüse.
- Dämpfen Sie grünes Blattgemüse so kurz wie möglich, da dieses leicht seine Farbe verliert.
- Das beste Kochergebnis erhalten Sie, wenn Sie das Gemüse nach dem Dämpfen salzen und würzen.
- Gefrorenes Gemüse muss vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

Fisch und Meeresfrüchte	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Hummerschwänze	frisch	2 Stück	20–25 Minuten	Fleisch wird undurchsichtig; bei Bedarf länger garen
Fischfilet	gefroren	250 g	10–15 Minuten	
	frisch	250 g	10–15 Minuten	
Fisch, dicke Steaks	Lachs, Kabeljau	250 / 400 g	10–15 Minuten	
	Thunfisch	400 g	15–20 Minuten	
Muscheln	frisch	400 g	10–15 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Austern	frisch	6 Stück	15–20 Minuten	Garzeit ist beendet, wenn sich die Schalen vollständig geöffnet haben
Garnelen	frisch	400 g	10–15 Minuten	nach der Hälfte der Garzeit umrühren

Tipps:

- Fisch ist fertig gegart, wenn er eine undurchsichtige Farbe angenommen hat.
- Gefrorener Fisch kann ohne Auftauen gedämpft werden, wenn die Stücke vor dem Dämpfvorgang voneinander getrennt wurden und die Garzeit verlängert wird.
- Geben Sie während des Dämpfens Zitronenspalten und Gewürze an den Fisch in den Garbehälter, um den Geschmack zu verfeinern.

Geflügel	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Hähnchen	Brust, ohne Knochen	400 g	15–20 Minuten	Haut vor dem Garen entfernen
	Schlegel	400 g	20–30 Minuten	nach Garung evtl. im Ofen (Grillfunktion) bräunen

Fleisch und Würstchen	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Rindfleisch	in Scheiben, Filetsteak oder Roastbeef	250 g	10–15 Minuten	Fett vollständig entfernen, gedämpftes Rindfleisch hat eine feste Beschaffenheit

Fleisch und Würstchen	Typ	Menge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Lamm	Kotelett, mit oder ohne Knochen	4 Koteletts	15–20 Minuten	Fett vollständig entfernen
Schweinefleisch	Filet, Lendensteak oder Lendenstücke	400 g oder 4 Stück	10–15 Minuten	Fett vollständig entfernen
Würstchen (vorgekocht)	Frankfurter	400 g	10–15 Minuten	Haut vor dem Dämpfen einstechen
	Knacker	400 g	ca. 15 Minuten	

Tipps:
- Dämpfen hat den Vorteil, dass Fette während des Garvorgangs vollständig ablaufen. Wählen Sie auf Grund der sanften Hitze ausschließlich weiches, mageres Fleisch, von dem Sie das Fett vollständig entfernen. Zum Grillen geeignetes Fleisch ist für das Dämpfen ideal.
- Servieren Sie gedämpftes Fleisch und Geflügel mit schmackhaften Saucen oder marinieren Sie es vor dem Garvorgang.
- Garen Sie das Kochgut sorgfältig vor dem Servieren. Zur Garprobe stechen Sie mit einem langen Gegenstand (Messer oder Spießchen) in das Fleisch.
- Würstchen müssen vor dem Dämpfen vollständig gekocht sein.
- Für ein geschmacklich verfeinertes Ergebnis geben Sie dem Gargut frische Kräuter bei.

Reis	Typ	Menge	Wassermenge	Dämpfzeit	Bemerkungen
Reis	weiß	200 g	300 ml	25 Minuten	2 Portionen
		300 g	600 ml	35 Minuten	4 Portionen
	braun	300 g	600 ml	40 Minuten	4–6 Portionen
Reispudding	Puddingreis	100 g Reis + 30 g Streuzucker	warme Milch	75–80 Minuten	

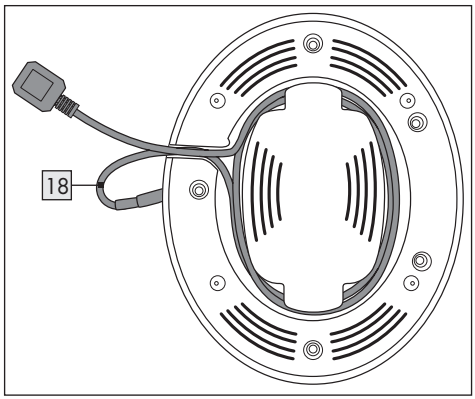
Tipps:
- Geben Sie die benötigte Menge Wasser zusammen mit dem Reis in die Reisschale 2.
- Zum Menügaren platzieren Sie die Reisschale 2 immer in den obersten Garbehälter, da sich das Aroma der anderen Speisen über das Kondenswasser übertragen kann.

Eier	Menge	Wassermenge	Dämpfzeit	Bemerkungen
weich gekocht	max. 6	400 ml	8 Minuten	Eier in die Eierbecher 5 (Vertiefungen in den Garbehältern) setzen
hart gekocht			15 Minuten	

Für weich gekochte Eier bitte Gerät auf 10 Minuten einstellen und die Eier rechtzeitig entnehmen.

Dampfgarer platzsparend aufbewahren

- Stellen Sie die Reisschale 2 in den unteren Garbehälter 6.
- Stellen Sie den unteren Garbehälter 6 mit der Reisschale 2 in den mittleren Garbehälter 4.
- Stellen Sie die beiden Garbehälter 6, 4 und die Reisschale 2 in den oberen Garbehälter 3.
- Stellen Sie die Garbehälter 3, 4, 6 und die Reisschale 2 auf die Kondensat-Auffangschale 7 und legen Sie den Deckel 1 oben auf.
- Wickeln Sie die Netzleitung mit Netzstecker 18 um die Kabelaufwicklung am Boden des Gerätes.



Basisgerät / Wassertank entkalken

VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!
Schalten Sie vor allen Arbeiten am Elektrogerät das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker 18.
VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!
Lassen Sie den Dampfgarer erst vollständig abkühlen, bevor Sie diesen entkalken.

- Entkalken Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 regelmäßig. So erhalten Sie die Wasserdampferzeugung und erhöhen die Lebensdauer des Gerätes. Die Stärke der Kalkablagerung hängt von der Wasserhärte ab. Entkalken Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 nach jedem siebten bis zehnten Gebrauch.

Leichte und hartnäckige Verkalkungen:
- Verwendung Sie bei leichter Verkalkung ein mit Essig befeuchtetes Tuch.
- Wischen Sie damit die verkalkten Stellen ab.
- Verwenden Sie bei hartnäckigen Verkalkungen entsprechend mehr Essig.
- Spülen Sie anschließend gründlich nach und trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

Basisgerät / Wassertank entkalken:
- Stellen Sie den Turboring 8 mit der Oberseite nach unten auf das Heizelement 11 (größere Seite zeigt nach oben).
- Füllen Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 mit kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung 19.
- Füllen Sie das Innere des Turborings 8 mit einem handelsüblichen Entkalker.
- Erhitzen Sie das Gerät nicht.
- Lassen Sie das Gerät über Nacht zum Entkalken stehen.
- Gießen Sie den Entkalker aus und spülen Sie das Gerät gründlich aus.
- Wischen Sie das Gerät anschließend gründlich aus und trocknen Sie es sorgfältig ab.

Reinigung und Pflege

VORSICHT! VERLETZUNGSGEFAHR!
Schalten Sie vor allen Arbeiten am Elektrogerät das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker 18.
VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR!
Lassen Sie den Dampfgarer erst vollständig abkühlen, bevor Sie diesen reinigen.
VORSICHT! GEFAHR DER SACHBESCHÄDIGUNG! Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Scheuerpulver, Scheuerschwamm, Stahlwolle, Waschsoda oder Bleichmittel. Diese können die Gehäuseoberfläche beschädigen.

- Reinigen Sie den Dampfgarer regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser ein.
- Wischen Sie das Basisgerät / den Wassertank 10 mit einem feuchten Tuch aus.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile in heißem Spülwasser mit einer Spülbürste. Spülen Sie die

Teile anschließend gründlich nach und trocknen sie sorgfältig ab.

Service

⚠ **WARNUNG! Lassen Sie Ihre Geräte nur von qualifiziertem Fachpersonal und nur mit Originalersatzteilen reparieren.** Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

⚠ **WARNUNG! Lassen Sie den Austausch des Netzsteckers oder der Netzleitung immer vom Hersteller des Gerätes oder seinem Kundendienst ausführen.** Damit wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Gerätes erhalten bleibt.

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.
Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE
Service Deutschland
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 71108

AT
Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 71108

CH
Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 71108

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Werfen Sie Elektrogeräte nicht in den Hausmüll!

Gemäß Europäischer Richtlinie 2002 / 96 / EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Umsetzung in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrowerkzeuge getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Gerätes erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Konformitätserklärung / Hersteller CE

Wir, Kompernaß GmbH, Burgstr. 21, D-44867 Bochum, Deutschland, erklären hiermit, dass dieses Produkt mit den folgenden Normen, normativen Dokumenten und EG-Richtlinien übereinstimmt:

EG-Niederspannungsrichtlinie (2006 / 95 / EC)

Elektromagnetische Verträglichkeit (2004 / 108 / EC)

Typ / Gerätebezeichnung:
Dampfgarer SDG 800 A1

Seriennummer: IAN 71108

Bochum, 30.09.2011

Semi Uguzlu
- Qualitätsmanager -

Technische Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung sind vorbehalten.

Rezepte

Spargelcremesuppe
(4 Portionen)

Zutaten
500 g frischer Spargel
250 ml Wasser
50 g Butter
20 g Mehl
2 Eigelb
6 EL Weißwein
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:
maximale Füllstandsmenge

1. Schälen Sie den Spargel, schneiden Sie ihn in kleine Stücke und lassen Sie ihn im Garbehälter ca. 25 Minuten garen.
2. Zerlassen Sie die Butter in einem Topf auf dem Herd, rühren Sie das Mehl ein und lassen Sie es kurz durchschwitzen.
3. Löschen Sie die Mehlschwitze mit der Spargelbrühe aus der Kondensat-Auffangschale und dem Wasser ab. Lassen Sie alles unter ständigem Rühren 5 Minuten köcheln.
4. Nehmen Sie den Topf vom Herd und legieren Sie die Suppe mit den zwei Eigelben.
5. Rühren Sie die Sahne und den Weißwein unter. Würzen Sie die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat.
6. Geben Sie die heißen Spargelstücke aus dem Dampfgarer in die Suppe.

Hähnchenfilets mit Tomaten und Kartoffeln
(4 Portionen)

Zutaten
4 kleine Hähnchenfilets
1 Tomate
1 Knoblauchzehe
4 kleine Scheiben Emmentaler
800 g kleine Kartoffeln
½ TL Oregano
1 Bund Dill

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:
maximale Füllstandsmenge

1. Waschen und würfeln Sie die Tomaten. Schneiden Sie den Knoblauch in dünne Scheiben. Zupfen Sie den Dill von den Stielen und hacken Sie ihn.
2. Schälen Sie die Kartoffeln, legen Sie sie in den obersten Garbehälter und bestreuen Sie sie mit reichlich Dill.
3. Waschen Sie die Hähnchenfilets und tupfen Sie diese trocken. Legen Sie die Hähnchenfilets in den untersten Garbehälter.
4. Legen Sie Tomaten und den Knoblauch auf die Hähnchenfilets.
5. Garen Sie die Kartoffeln ca. 40 Minuten und die Hähnchenfilets ca. 35 Minuten im Dampfgarer.
6. Verwenden Sie eine große Auflaufform für die Filets und die Kartoffeln.
7. Legen Sie je eine Scheibe Emmentaler auf die Filets. Würzen Sie jede Portion kräftig mit Oregano.
8. Lassen Sie das Gericht im Backofen ca. 10–15 Minuten bei 200 °C backen. Der Käse sollte zerlaufen sein.

Germknödel
(3 Portionen)

Zutaten
für den Teig:
180 g Mehl
1 Ei
75 ml Milch
30 g Zucker
30 g Margarine
15 g Trockenhefe

für die Füllung:
3 EL Pflaumenmus
2 EL Rum
1 TL Zimt

für den Belag:
150 g Butter
3 EL Mohn
3 EL Zucker

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:
maximale Füllstandsmenge

1. Stellen Sie aus dem Mehl, dem Ei, der Milch, der Hefe, dem Zucker und der Margarine einen Teig her. Lassen Sie diesen 30 Minuten aufgehen.
2. Verrühren Sie das Pflaumenmus mit Rum und Zimt.
3. Teilen Sie den Teig in 3 gleich große Teile und drücken Sie die Portionen flach.
4. Geben Sie einen Teelöffel Pflaumenmus auf die Portionen und formen Sie dann Klöße daraus.
5. Legen Sie jeweils einen Kloß in eine Dampfschale.
6. Lassen Sie die Klöße noch ca. 10 Minuten gehen. Dämpfen Sie sie dann ca. 30 Minuten im Dampfgarer.
7. Zerlassen Sie die Butter kurz vor Ende der Garzeit in einer Pfanne. Rühren Sie den Zucker und den Mohn unter.
8. Richten Sie die Germknödel auf einem Teller an und begießen Sie sie mit der Mohn-Sauce.

Quarkknödel mit Füllung
(20 kleine Knödel / Portionen)

Zutaten
für den Teig:
250 g Magerquark
1 Ei
1 Prise Salz
5 EL Semmelbrösel
6 – 8 EL Mehl
2 EL Öl

für die Füllung:
1 Vollmilchschokolade (oder nach Belieben Pflaumenmus)

für das Rösten:
ca. 20 g Butter
ca. 30 g Semmelbrösel

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:
maximale Füllstandsmenge

1. Verkneten Sie den Quark, das Ei, das Salz, die Semmelbrösel und das Öl zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig etwas stehen, damit dieser sich besser verarbeiten lässt.
2. Schneiden Sie den Teig in 20 gleich große Teile. Füllen Sie diese Teile jeweils mit maximal einem halben Stück Vollmilchschokolade. Formen Sie daraus Knödel mit einem Durchmesser von etwa 4 cm. Achten Sie darauf, dass sich die Schokolade weiterhin in der Mitte des Knödels befindet, so dass diese unter Hitzeeinwirkung nicht heraus laufen kann.
3. Positionieren Sie die Knödel mit etwa 1 cm Abstand in die Behälter. Die Knödel lassen Sie 6 Minuten im Dampfgarer garen.
4. Rösten Sie die Semmelbrösel in einer Pfanne mit der Butter an. Wenden Sie die Knödel in den gerösteten Bröseln, so dass die Knödel mit den Bröseln bedeckt sind.

Lachsforelle und Gemüse
(2 Portionen)

Zutaten
Lachsforelle, bis maximal 300 g
1 Paprikaschote, rot oder gelb
1 Knoblauchzehe
1 Karotte
½ Zwiebel

für die Sauce:
3 EL Natur-Joghurt
1 EL getrockneter Dill
3 EL Crème-fraîche
Salz, Pfeffer
3 EL Zitronensaft

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:
maximale Füllstandsmenge

1. Waschen Sie die Lachsforelle gründlich. Bestreuen Sie die Lachsforelle innen und außen mit Pfeffer und Salz.
2. Waschen und putzen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in ca. 1 x 1 cm große Würfel.
3. Füllen Sie den Fisch mit dem Gemüse.
4. Legen Sie den Fisch in den Reisbehälter. Falls der Fisch nicht in die Reisbehälter passt, halbieren Sie den Fisch vor dem Garen. Legen Sie das

übrige Gemüse dazu und bestreuen Sie das Gemüse mit etwas Dill. Garen Sie den Fisch mit dem Gemüse mit dem Dampfgarer etwa 25–30 Minuten.

5. Vermischen Sie den Joghurt, die Crème-fraîche, den Zitronensaft und eine kleine Portion von dem Dill zu einer Masse. Würzen Sie diesen Sud mit Salz und Pfeffer. Geben Sie den Sud für die letzten 10–15 Minuten zu dem Fisch und dem Gemüse in den Dampfgarer.
6. Schälen Sie Kartoffeln und garen Sie sie mit dem Dampfgarer in einem zusätzlichen Garbehälter. Servieren Sie diese als Beilage.

Gemüse-Mozzarella-Auflauf
(4–6 Portionen)

Zutaten
250 g Möhren, geschält
250 g mittelgroße Kartoffeln, geschält und halbiert
250 g Brokkoli, nur die Röschen
250 g Blumenkohl, nur die Röschen
1 große Zucchini (ganz)
400 g Mozzarella

für die Soße:
1 Teelöffel Instant-Gemüsebrühe
½ Teelöffel Muskatnuss, gerieben
½ Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer
150 g Sahne
1 Messerspitze Senf

Flüssigkeitsmenge im Wassertank:
maximale Füllstandsmenge

1. Waschen Sie die Brokkoli- und Blumenkohlröschen und die Zucchini. Legen Sie die Brokkoli- und Blumenkohlröschen in den untersten Garbehälter. Waschen und schälen Sie die Möhren. Schälen und halbieren Sie die Kartoffeln. Legen Sie die Kartoffeln und Möhren in den untersten Dampfbehälter. Lassen Sie den Dampfgarer das Gemüse 25–30 Minuten garen. Zerkleinern Sie die Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben und geben Sie diese nach ca. 15 Minuten in den obersten Garbehälter dazu.
2. Lassen Sie das Gemüse ca. 5 Minuten abkühlen, damit Sie es zum Zerkleinern anfassen können. Schneiden Sie die Kartoffeln, die Möhren in ca. 1 cm dicke Scheiben. Schneiden Sie die Brokkoli- und Blumenkohl-Röschen in ca. 2 x 2 cm große Stücke.
3. Verwenden Sie eine große Auflaufform für das Gemüse.
4. Vermengen Sie die Sahne, den Pfeffer, die Muskatnussportion, den Senf und die Instant-Gemüsebrühe.
5. Begießen Sie das Gemüse gleichmäßig mit der Soße.
6. Schneiden Sie den Mozzarella in dünne Scheiben. Verteilen Sie den Mozzarella über das Gemüse.
7. Decken Sie die Auflaufform ab. Lassen Sie den Auflauf im Backofen ca. 10–15 Minuten backen. Der Käse sollte verlaufen sein.